<36606322600016

<36606322600016

Bayer. Staatsbibliothek

Oecon. 1003.

(Oeconomia. De re culinaria.)
508.

Il^s 3839!

R

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vollſtändiges
Koch= Back=
und
Konfiturenlexikon,
oder
alphabetiſcher Auszug
aus den
beſten inn= und ausländiſchen Koch= Back=
und Konfiturenbüchern,
in welchem
ein Koch und Köchinn, Paſteten= und
Zuckerbäcker ꝛc. auch andere Perſonen, das
Beſte und Nützlichſte in dieſer Wiſſenſchaft
nach alphabetiſcher Ordnung finden können.

Ulm,
in Kommißion der Stettiniſchen Buchhandlung.
1786.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Ohne alle Vorrede! Die Leſer und Leſerinnen mögen aus dem Werke urtheilen, ob man das, was verſprochen worden iſt, auch redlich erfüllet hat; die Verfaſſere glauben, wenigſtens Wort gehalten zu haben, und fügen nur noch ein Verzeichniß aller Arten von Fleiſch, Fiſchen, Obſt, und Pflanzen bey, in welchen Monaten ſie zu haben, und am beſten und geſchmackvollſten zu genießen ſind, nämlich

Im Jenner. In dieſem Monate kann man an Fleiſcharten nebſt dem Rindfleiſch folgendes haben: Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch, Schweinfleiſch, Roth- und Schwarzwildpret, Haſen, Faſanen, Indianen, Rebhühner, Kapaunen, Hühner, Tauben und allerhand Arten von Vögeln; an Fiſchen erhält man Karpfen, Hechten, Bärſchlinge, Schleyen, Aalen, Aalrupen, Plateiſe, Lachſen, obwohl ein wenig koſtbar und ſelten, Stockfiſch, Laperdan, Fiſchottern, Häringe, Bricken, Pücklinge, Auſtern, Muſcheln, Schnecken. An Kohlgewächſen liefert uns eine ſorgfältige Aufbewahrung für den Winter, noch Köhlrüben, gelbe Rüben, Braunköhl, Weißköhl, rothe Rüben, Blumenköhl, oder Karfiol, Zellery, Peterſill, Endivien, Rettige, Erdäpfeln, Brunnenkräſſe, Winterrapunzeln; getrocknete Hülſenfrüchte ſind zu jeder Zeit zu haben; eben das aufbewahrte Obſt, nebſt gebratenen Kaſtanien.

Im Februar. In dieſem Monate erhält man noch alle die Arten vom Fleiſche, und Färkchen in Menge, Haſen ſind gegen das Ende dieſes Monats nicht mehr gut. An Fiſchen, beſonders Lachſe, Welſe, gute Karpfen, Forellen einmargenirte, dann alle übrigen Fiſche, wie im Jenner, eben ſo noch alle Gattungen von Köhl und Wurzelgewächſen; in der Hälfte des Monats iſt ſchon zu haben, Garten- und Brunnenkräſſe, junge Peterſill und Zeller, Rettige, Löffelkraut, Endivien, Gartenlauch, Kärbelkraut, Rapunzen, Spinnat, Scharlotten, Zwiebel und Knoblauch, dann junger Hopfen.

Im März. Nebſt den bekannten Fleiſcharten giebt es ſchon gegen das Ende des Monats junge Haſen, oder ſogenannte Märzhäschen und junge Hühner, wilde Gänſe und Anten. An Fiſchen nebſt den Lachſen, Karpfen, Hechten, Schleyen und Aalen noch Grundeln, Haberfiſche, Fröſche und Krebſe. Aus den Gärten erhält man ſchon alle Arten von Sallat, dann Sauerampfer, Spinnat; Krautpflanzen, Spargel, Schlüſſelblumen, Reddiſen, Salbey, Raute, Majoran und Schnittpeterſillen; dann Erdſchwämme und verſchiedene Kräuter. Auch junge Brenneſſeln ſind nun vorzüglich gut und geſund.

Im April. Lammfleiſch, junges Schweinfleiſch, junge Haſen, Hühnchen und Tauben, gegen das Ende des Monats aber ſind ſchon zu haben junge Gänſe und Anten; ferners giebt es itzt Auerhähne und Hühner, Haſel und Birkhühner. An Fiſchen ſind beſonders gut die Aalen, Weißfiſche, und Gründlinge, dann der Stör, der itzt gefangen wird, die übrigen Fiſche ſind nicht ſo gut, denn ſie haben itzt Laichzeit.

Wild-

Wildpret iſt itzt ſelten mehr zu haben, weil es bereits verboten iſt, das hohe Wild von itzt bis an Johannistag zu ſchießen. An Gartengewächſen, gute Rettige, Rüben, Paſtinack, Zeller, Peterſill, junge Artiſchocken, Häupelſallat, junge Gurken, oder Kukumern, dann kleine Kohlrüben, Kohlkraut, und Champignions, nebſt Anniswurzeln.

Im May. Da giebt es gutes Schöpſen- und Kalbfleiſch, Haſen, Gänſe, Anten, Hühner, junge Kapaunen, und Indiane, oder Truthühner, Tauben, und Wachteln; von Fiſchen ſind vorzüglich gut, Lachſen, Forellen, Weißfiſche, Berſchlinge, Aalen, Aalrupen, Hechte, Karpfen, Karauſchen und Haberfiſche, dann Fröſche und Krebſe, auch findet man itzt die Waſſerhühner beſonders gut, dann auch die Neunaugen. Von Küchen- oder Kohlgewächſen erhält man rothe, weiße und gelbe Rüben, Köhl, Prokolle, Kraut, friſchen Kreen, Zeller und Peterſillenwurzeln, dann Steckrüben, Häupelſallat, Meer- und gute Monatrettige, Sauerampfer, Gurken und Spinnat in Menge; dann bedient man ſich auch in dieſem Monate der Holderblüh zum Backen, und macht auch Fanzeln davon, eben ſo der Erdbeere. Man muß auch in dieſem die Butter wegen ihrer beſondern Güte empfehlen.

Im Junio. In dieſem hat man Kalbfleiſch, Hammel- und Schweinfleiſch, Gänſe, Anten, Hühner, Kapaunen, Indianen, Tauben und Wachteln im beſten Fleiſche, auch ißt man um dieſe Zeit Stahre, Droſſeln und Amſeln. Fiſche erhält man itzt von allerley Art; die Krebſe ſind nun am beſten, ſo auch die Fröſche. Auf den Teichen werden ſchon junge wilde Gänſe und Anten geſchoſſen. Die Gärten

liefern uns Kraut, Köhlrüben, rothe, weiße und gelbe Rüben, Braunköhl, Kapuſt, Zeller, Peterſill, Sauerampfer, Spinnat, Gurken, Häupelſallat, Faſollen. Vom Obſte ſind ſchon zu haben: Johannisbeere, Stachelbeere, Erdbeere, Kirſchen, Amarellen, Muskatellerbirnen, Aepfeln; auch grüne Erbſen in Schotten giebt es ſchon.

Im Julio. Alle im vorigen Monate angezeigte Fleiſch- und Fiſcharten ſind auch in dieſem Monate zu haben; nur iſt zu merken, daß es mehr Fiſche giebt, weil die Laichzeit vorüber iſt, und man itzt viel thätiger die Fiſcherey anfängt. Aus Küchengärten erhält man in Menge allerhand Köhl, Rüben, Sallat, beſonders den ſchwarzen Rettig; die Obſtgärten geben uns die mannigfältigſten Früchte, als Birnen, Aepfel, Pflaumen, Aprikoſen, Pelzkirſchen, Weixeln ꝛc.

Im Auguſt. Nebſt dem Kalbfleiſch, Hammel- und Schweinfleiſch giebt es eine Menge Spanfärkchen, die itzt am beſten ſind, ſo wie jedes Flügelvieh am fleiſchigſten und ſehr geſchmackvoll iſt; und da man um dieſe Zeit ſchon anfängt das Wild zu jagen, ſo giebt es ſchon friſches Schwarz- und Rothwildpret; der Hirſch iſt um dieſe Zeit am beſten; Haſen ſucht man um dieſe Zeit nicht ſonderlich auf. Rebhühner und Wachteln giebt es ſchon in Menge, und ſie ſind ſehr gut zu genießen, und ſo auch die häufigen Lerchen. An Köhl- und Wurzelgewächſen hat man keinen Mangel, beſonders giebt es eine Menge Weißkraut, Köhlrüben, und gelbe Rüben, auch Melonen; das Obſt findet ſich itzt im Ueberfluſſe ein, beſonders ſind Aepfel und Birnen im beſten Safte. Holderbeere ſind itzt am ſicherſten und nützlichſten abzutrauben; auch Schwämme ſollen itzt zum Trocknen geſammelt werden.

Im September. Man hat in dieſem feiſtes Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Hammel- und Schöpſenfleiſch, das itzt beſonders fett iſt, dann Schweinfleiſch. Spannfärkchen ſind nun ſchon ſelten. Wildpret giebt es genug, ſo wie am Federvieh kein Mangel iſt; man erhält ſchon allerley Vögel, als Schnepfen, Droſſeln, Krammetsvögel, Lerchen, Finken, auch die beſten Haſelhühner. Da itzt die Fiſcherey anfängt, ſo erhält man gute und wohlgeſchmacke Teichkarpfen, Hechten, Parmen, Pürſchlinge, Weißfiſche, dann Forellen; Krebſe hingegen ſind nicht mehr gut, weil ſie ſehr haarigtes Fleiſch haben; Gärten liefern noch immer, und eben in der Güte ihre Früchte an Kohl und Rüben, ſo wie auch das Obſt noch fortdauert, außer daß die Pflaumen und Weixeln ſchon ſelten ſind. Hingegen hat man ſchon Weintrauben und Adlersbeere.

Im Oktober. Auch in dieſem hat man am Fleiſche keinen Mangel; Schwarz- und Rothwildpret iſt in Menge vorhanden. Das Vögelfangen iſt itzt im ſtärkſten Betriebe, daher es ihrer auch bis zum Ueberfluſſe giebt, beſonders ſind Schnepfen, Lerchen, und Zimer um dieſe Zeit in Aufnahme. Fiſche giebt es ſo viel, und ſo verſchiedene, wie im Auguſt. Auch an Kuchelgewächſen, oder Gärtenfrüchten leidet man noch keine Noth, es giebt beſonders guten Braunkohl, Blumenkohl, oder Karfiol, dann Dorſchen, Rüben, und das große Weißkraut. Auch hat man noch friſches Obſt, als die Herren- und Pergamutbirnen, Pfund- und Winteräpfel, Vogeläpfel, Quitten und Miſpeln.

Im November. Wir haben darinn Rindfleiſch, und Schöpſenfleiſch; Kalbfleiſch wird ſchon ſelten, und

das Schweinfleiſch iſt nicht mehr dienlich; hingegen hat man um ſo mehr geräucherte Fleiſche, als Schinken, Zungen, Schweinfleiſch, Würſte; Wildpret mangelt keines, Haſen giebt es genug, eben ſo fette Gänſe, Anten, Indianen, Kapaunen, Hühner, und eine Menge Vögel, als Finken, Kölchen, Meyſen, Ammerlinge ꝛc. ꝛc. An Kohlgewächſen hat man guten Braunkohl und Weißkraut, dann Kohlrüben, Durſchen und gelbe Rüben, und alles, was man vom Sommer her aufbewahret hat.

Im December. In dieſem Monate hat man gleichfalls noch alle Gattungen vom Fleiſche, als Schöpſen- Lamm- und Schweinfleiſch, Spannfärkeln; das Flügelvieh iſt um dieſe Zeit kernigt, weil es mit Sorgfalt, und blos zum Verkaufe gefüttert wird. Es giebt itzt gute Schnecken, Auſtern, Muſcheln; aus den Teichen erhält man die beſten Fiſche von aller Art, beſonders gute Karpfen, Aalen, und Neunaugen; ſo hat man auch friſche Häringe, Bricken, Pücklinge; Lachſen werden itzt mit Vortheil einmarginirt, ſo wie die Forellen. An Kohl- und Wurzelgewächſen hat man aus dem Vorrath, den man in Kellern im Sande aufbewahret, immer noch nach Nothdurft zu nehmen. Auch Obſt mangelt keines, beſonders giebt es viele gedürrte Aepfel, Birnen, Pflaumen, Weixeln.

Auf dieſe Art hat man alles, was in jedem Monate zu haben iſt, genau ausgezeichnet, und damit den Beyfall zu verdienen geſuchet

die Verfaſſere.

Er-

Erklärung
einiger in dieſem Buche vorkommenden, vielleicht einigen Leſern und Leſerinnen nicht ganz verſtändlichen Worte.

Blanchiren iſt ſoviel als: Verwellen, Schüpfen.

Coulis, iſt eine durchgeſeihete Kraftbrühe von Kalbfleiſch, Hünern, Krebſen, Gartenfrüchten.

Gar, Gahr heißt, wenn eine Speiſe genug gekocht, gebacken ꝛc. iſt.

Jus, Brühe überhaupt, oder inſonderheit die Quinteſſenz, die aus verdämpftem Kalbfleiſch, Rindfleiſch, Hünern, und dergleichen bereitet wird.

Kanne, iſt ein Maaß, welches zwey Pfund Waſſer, oder andere flüßige Sachen, oder ein Pfund Mehl enthält.

Klöschen, Knöpflein, Knödlein.

Krumen, Broſamen.

Mannelade iſt ein von allerley Baumfrüchten mit Zucker und Gewürz zu einer ſtarken Gallerte gekochter Saft, oder halb feucht angemachter Teig.

Mitonuiren, heißt die Suppe einkochen laſſen.

Nößel, Seidlein, halbes Maaß, oder Kanne.

Profiterolen, ſind kleine Knöpflein von Kalbfleiſch und Eyern, mit etwas Mehl und Butter.

Quirlen, heißt, mit Rüthchen ſchlagen. Quirl iſt eigentlich ein lang, ſchlank, von Holz geſchnitztes, mit langen Zaken verſehenes Inſtrument, womit man die Gemüßer und Suppen in den Töpfen untereinander miſcht.

Reibaſch, iſt ein runder und tiefer, hart gebrannter irdener Topf, worinn man etwas mit einem hölzernen oder ſteinernen Stöſel reibt.

Semmel, Wecken, von Weizenmehl gebacken.

Tiegel, Dreyfuß, Stollhafen, Stollkachel.

Namen
der
Pränumeranten und Subſcribenten
nach alphabetiſcher Ordnung.

3. Akademiſche und Hofbuchhandlung in Mannheim.

1. Ihro Gnaden, Freyfrau von Ahr in Koblenz.

1. Frau Maria Apollonia Joſepha von Allweyer, geb. v. Germersheim, in Schwarzenberg.

1. Frau Eliſabetha Roſ. v. Ammann, geb. v. Münnich, in Augsburg.

4. Amann, Briefträger in Ulm.

6. Herr Anich und Kompag. in Solothurn.

2. Herr Attenkhoffer, in Ingolſtadt.

1. Herr Graf Reichard von Auerſperg, in Laybach.

1. Frau von Baldinger, geb. v. Unold, in Ulm.

1. Frau Profeßor. Batzin, in Stuttgardt.

3. Jungf. Batzin, in Stuttgard.

1. Herr Bayha, Kammerreviſor in Bruchſal.

1. Frau Aſſeßor. Bergmanin, in Rudolſtadt.

1. Jungf. Maria Magdal. Biklerin, in Erſingen.

1. Herr Pfarrer Bleßinger, in Diſchingen.

1. Herr Eberhard W. Bletzinger, i[n] Weſternach.

1. Fräulein Clara Karolina von Boi, in Freyburg.

1. Jungf. Brändlin, Herrenköchinn in Stift Rebdorf.

1. Herr Brager, Baumeiſter in Laybach.

1. Frau Maria Thereſia v. Braunmühl, in Weyſenhorn.

1. Ihro Excell. Frau Oberſtkämmerinn Freyfrau v. Breitenbach Büresheim, in Koblenz.

1. Frau A. Eliſ. Eman. Breithauptin, Rath und Oberamtmännin in Probſtzella.

1. Herr Caſparini, Poſtamtsexpeditor in Mettling.

1. Frau Dorothea Conradin, in Ulm.

10. Herr

10. Herr Buchhändler Dederich, in Bamberg.
1. Frau Mar. Barb. Deinslin, Hochgräfl. Fuggeriſche Räthinn in Weyſenhorn.
1. Fräulein von Dietrich, in Botzen.
1. Jungf. Joh. Roſ. Dietrichin, in Ulm.
1. Jungf. Henriette Diezin, in Ulm.
1. Jungf. Roſ. Frid. Doblin, in Stuttgardt.
1. Jungf. Charlotte Kath. Roſ. Ebnerin, in Stuttgardt.
1. Jungf. Friderika Chriſt. Ebnerin, in Stuttgardt.
4. Die Eckebrechtiſche Buchhandlung in Heilbronn.
1. Herr Regierungsrath Vincent v. Egloff, in Innsbruck.
1. Herr Bar. Louis v. Ensberg, in Mühlheim.
1. Frau Endres, in Schleiden.
1. Frau Amtm. Eſcherin, in Zürich.
1. Madem. J. A. F. Th. Faulerin, in Lausheim.
10. Herren Felſecker, in Nürnberg.
1. Pfarrhaus Feuerbach.
1. Herr Freyburgh, Gaſtgeb auf der Mehlgrube in Wien.
1. Ihro Excell. die Reg. Frau Gräfinn Fugger von Dietenheim.
1. Herr Expedit. Rath Gaab, in Göppingen.
1. Jungf. Sophia Juliana Gaumin, in Tübingen.
1. Jungf. Chriſtiana Dorothea Gaumin, in Tübingen.
1. Frau Oberamtm. Georgi, in Blaubeuren.
1. Frau Mar. Franz. Joſ. v. Germersheim, geb. v. Müller, in Külsheim.
6. Herr Buchhändler Göbhard, in Bamberg.
1. Frau von Göritz, geb. von Münich, in Augsburg.
22. Herr Aug. Gräffer, Buchhändler in Wien.
1. Herr Gräffner, Küchenverwalter im Kloſter Münſter Schwarzach.
12. Herr Grözinger, Buchdrucker in Reutlingen.
7. Großiſche Zeitungsexpedition in Erlang.
12. Herr Buchhändler Haas, in Köln.
1. Herr Haas, bey des Rußiſchen Miniſters Excell. in Regensburg.
25. Herr Buchhändler Haller und Kompag. in Bern.

1. Ma-

1. Madem. Mar. Philip. Fried. Haueiſin, in Anſpach.
1. Herr Commercien-Commiſſair Haueiſen, in Anſpach.
1. Herr Can. Helling, in Münſter Mayfeld.
1. Herr Kofetier Hirz, in Laybach.
1. Madame Sib. Jakob. Hollin, geb. v. Köpf, in Ulm.
15. Herr Buchhändler Huber, in Koblenz.
1. Mad. Hutten, in Speyr.
50. Die Jägernſche Buchhandlung in Frankfurt.
1. Herr Hofapotheker Kendler, in Pruntrutt.
1. Frau Oberrichter. Kindervatterin, in Ulm.
2. Herr Hofbuchbinder Klamm, in Würzburg.
1. Madem. Mar. Fried. Koch, in Halle.
1. Frau Hofkammeräthinn von Köhlerin, in Sulzbach.
1. Ihro Gnaden Frau von Kohaußin-Buſchendorf, geb. v. Guaita, in Koblenz.
20. Herr Buchhändler Korn, in Laybach.
1. Die k. k. Landvogtey in Günzburg.
1. Herr Bar. v. Laſſollaye, in Radolphzell.
1. Herr Lenhardt, in Laybach.
1. Herr Legationsrath Loder, in Regensburg.
1. Madem. J. B. G. Löwin, in Untertürkheim.
1. Herr Buchbinder Martin, in Bibrach.
12. Herr Buchhändler Mayr, in Memmingen.
11. Herr Kanzleybuchbinder Mayr, in Ulm.
6. Herrn Mayers Erbinn in Salzburg.
2. Herr Buchbinder Mayr, in Bibrach.
1. Frau Johanna von Meirl, in Botzen.
1. Fräulein Thereſia von Meirl, in Botzen.
1. Fräulein Reg. von Meirl, in Botzen.
10. Herr Dr. von Menz, in Botzen.
1. Frau Conſul. Millerin, die Jüngere, in Ulm.
1. Herr Milz, Kaufmann in Koblenz.
12. Die Montagiſche Buchhandlung in Regensburg.
3. Herr J. M. Morell, zu Plauen im Voigtland.
1. Die gnädige Frau von Münch-Bellinghauſen, in Koblenz.
1. Frau Oberſteureinnehmerinn Naglin, in Eßlingen.
1. Jungf. Eberhardina Naglin.
12. Herr Buchbinder Nikhel, in Maynz.
2. Herr Buchhändler Nothwinkler, in Paßau.

1. Frau

1. Frau Prof. Pfleidererin, in Tübingen.
1. Frau Kammerherrin v. Ponickau, in Ulm.
1. Ihro Gnaden, Freyherr von Racknitz, zu Haunsheim.
1. Herr Kanzelliſt Reger, in Regenburg.
1. Herr Dr. Repiſchiz, in Laybach.
1. Herr Rieger, Hochgräfl. Fuggeriſcher Koch in Weyßenhorn.
1. Herr Georg Kaſpar Röhm, in Augsburg.
1. Herr Merk. Roßelin, in Laybach.
1. Frau Prof. Rößlerin, in Tübingen.
1. Herr Stadtſchreiber Ruoff, in Heidenheim.
1. Madem. Juſtina Rupfin, in Waldſee.
1. Frau Senator. Sautterin, in Ulm.
1. Herr Joſ. Ulr. Schaer, in Arbon.
3. Herr Buchbinder Scheck, in Sulgau.
1. Frau Stadthalterinn Scheuchzerin, in Zürich.
1. Ihro Gnaden, Frau Kammerherrinn und Oberforſtmeiſterinn Soph. Karol. Erneſt. v. Schilling, in Schnaitheim.
2. Herr Buchhändler Schmieder, in Karlsruhe.
1. Herr Amtm. Schmid, in Molsberg.
1. Frau Pflegerinn Schneiderin, in Zürich.
3. Herr Superint. Schnitzer, in Neuſtadt an der Aiſch.
1. Frau Rechnungsverwalterinn Schölkopffin, in Ulm.
1. Herr Pfarrer Schopſer, in Burgweiller.
1. Frau Hofräthinn v. Schützin, in Sigmaringen.
2. Die Schwanniſche Hofbuchhandlung in Mannheim.
1. Herr Chirurg. Seeger, in Laybach.
2. Herr Serini, Buchhändler in Baſel.
12. Herr Stage, Buchhändler in Augsburg.
1. Herr Steinlein, Traiteur in Stuttgardt.
300. Die Stettiniſche Buchhandlung in Ulm.
1. Herr Graf v. Straſoldo, in Laybach.
1. Madem. Eleon. Straußin, in Ludwigsburg.
50. Herr Buchhändler Suara, in Linz.
1. Frau Süß, in Speyr.
1. Herr Baron Szötgeny, in Laybach.
3. Herr Buchhändler Tiefbrunner, in Schwabach.
1. Herr Graf von Trapp, in Trient.
6. Herren Varrentrapp, Sohn, und Wenner, in Frankfurt.
1. Frau Maria Voglin, in Laybach.

1. Ma=

1. Madem. Marg. Juſt. Voltin, Köchinn in Neuburg.
2. Ungenannte in Regensburg.
12. Ungenannte in Stuttgardt.
1. Herr Urbancluz, in Eck.
1. Herr Chr. Fr. Wagenſeil, in Kaufbeyrn.
1. Frau Miniſtre und geheimde Räthinn, Freyfrau von Wechmar Excell. in Anſpach.
1. Madem. Suſanna Wegelin, in Lindau.
1. Madem. Roſina Weickersreuterin, in Stuttgardt.
1. Madem. Dorothea Weickersreuterin, in Stuttgardt.
1. Madem. Louiſa Weickersreuterin, in Stuttgardt.
1. Herren Weiß und Brede, in Offenbach.
1. Herr Graf v. Welſerdherinb, in Laybach.
1. Herr P. Bened. Wenz, in Schußenried.
2. Kloſter Weſſobronn.
1. Herr Hofrath Wirſch, in Wittlich.
1. Frau Senior. Wittmännin, in Ulm.
1. Herr Pfr. und Kaſtner Wuchter, in Beuron.
12. Herr Buchbinder Wueſt, in Zürich.
1. Jungf. Juliana Zenkerin, in Schwaningen.
1. Fräulein von Zeno, in Botzen.
1. Joſeph Ziegler, Koch bey des k. k. Herrn Geſandten Excell. in Koblenz.
1. Herr Baron Xavier v. Zois, in Laybach.
70. Verſchiedene Freunde, die ihren Namen nicht beygedruckt haben wollten.

Aal.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

A.

Aal abzuziehen und auszunehmen. Man ſchlägt ihm einen ſtarken eiſernen Nagel durch den Kopf, und heftet ihn alſo feſt an, thut rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Salz in die Hände, und ſtreift ſolche ab: ſchneidet ihm den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, ſtößt mit einem Drat das weiße Rükmark durch, und wirft Kopf und Schwanz weg.

Aal am Spieß zu braten. Man ſtekt die wohl zubereiteten Stüke, welche mit Pfeffer und Salz wohl zu würzen, und eine Stunde lang in Eſſig zu beizen, an einen Spies; umwindet ſolche mit Lorbeer- oder Salbeyblättern, oder ſpikt ſie mit Citronenſchaalen, welchen man durch Kochen die Bitterkeit genommen hat; wendet ſolche bey nicht gar zu ſchnellen Feuer fleißig herum, und begießet ſie unter dem Drehen mit heißer Butter, oder mit Wein, Salz, etwas Pfeffer, Eßig und Muſcatenblüth, darunter etwas klein gehakter Salbey gemengt wird. Daraus kann auch die Brühe beſtehen. Will man Sardellenbrühe haben, ſo rührt man in dieſe Brühe etliche wohl gewäſſerte, klein geſchnittene Sardellen, und läßt ſolche gemach daran kochen.

Aal gefüllt und gebaken. Wann der Aal abgezogen und ausgenommen iſt, ſo reibt man ihn mit Salz und Pfeffer wohl durch, daß er rein wird; nimmt Kalbfleiſch und hakt es klein: alsdann geſottene Morcheln oder Kapern, klein geſchnittene Citronen, geriebene Muſcatnüße, Semmelkrummen oder Mehl eine Handvoll, Eyer, Ingber und Pfeffer, rührt alles untereinander, macht davon einen weiſſen Teig mit Butter gemengt, und füllt den Aal damit. Hierauf macht man einen guten Butterteig, recht feſt geknetet, ganz dünn gerollt; davon ſchneidet man Fingers breite Riemen, und dieſe wickelt man um den Aal herum, doch ſo, daß allezeit Fingers breit um den Aal herum Plaz bleibt; und endlich lege man ihn krumm gebogen in eine Pfanne, läßt ihn braten, und begießt ihn mit brauner Butter, Citronenſaft, beſtreut ihn mit etwas Mehl oder Semmelkrummen, und läßt ihn baken.

Aal mit einer weißen Brühe. Wann man den Aal abgezogen hat, ſo

ſo ſchneidet man ihn in Stüke und planchirt ſie in ſiedendem Waſſer, läßt ſie darnach auf einer Serviette verlaufen, paßirt ſie in weiſſer Butter, und kocht ſie mit Salz, Pfeffer, Gewürznegelein und einem Stük von einer Citrone. Einige gießen auch weiſſen Wein dazu. Nachmals paßire man auch Boden von Artiſchoken, Champignons und Spargelſpizen mit guter Butter, und feinen Kräutern, und mache eine weiſe Soſe mit dem gelben von Eyern und unreifen Traubenſaft daran, und richte darauf an.

Aal, mit einer braunen Brühe. Wann der Aal in Stücke zerſchnitten worden, ſo paßire man ſelbige in der Caßerole braun mit Butter, ein wenig Mehl, ein wenig Fiſchbrühe, oder heller durchgeſchlagener Erbſenbrühe, Champignons, kleinen Zwiebeln, gehackter Peterſtlie, und einem Bündgen feiner Kräuter; thue Salz, Pfeffer, Negelein und Capern dazu, und laſſe es zuſammenkochen. Wann nun das Ragout faſt gahr iſt, ſo thue man ein wenig unreifen Traubenſaft und weißen Wein dazu, und laſſe es noch ein wenig kochen. Man macht darauf eine kleine dicklichte Brühe mit einem Ey daran, damit die Brühe nicht zu fett ſey.

Aal, zu backen. Man zieht dem Aal die Haut ab, ſchneidet ihn in Stücke, nimmt die Gräten heraus, rizet die Fleiſchſtücke zierlich auf; marinirt ſie zwey Stunden in Weineßig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln und Citronenſaft, beſtreut ſie mit Mehl, bakt ſie in ausgewaſchener Butter, und richtet ſie trocken mit gehackter Peterſilie an.

Aal, auf engliſche Manier. Man zieht ihn ab, waſcht ihn wohl, und ſchneidet ihn in drey bis vier Stücke, legt ihn in eine Schüſſel, gießt weiſſen Wein darauf, und läßt ihn einige Zeit darinn liegen, zieht ihn demnach wieder heraus, und ſchneidet ihn auf den Rücken und an den Seiten einigemal ein, und füllt die eingeſchnittene Rize mit folgender Fülle: Mann nimmt Semmelkrummen, wovon die Rinde fein abgeſchnitten, allerley feine Kräuter, Peterſilien, und kleine Zwiebeln, hakt ſolches wohl, würzt es mit Salz, Pfeffer, Negelein und Muſcatennus; thut das Gelbe von einigen hartgeſottenen Eyern, eine geſtoſſene Sardelle, und ſo viel friſche Butter dazu, als nöthig iſt, mengt es durch einander, und füllt mit ſolcher Fülle die Gegenden, wo der Aal eingeſchnitten iſt, wikelt ihn darauf wieder in ſeine Haut, bindet die beyden Enden zu, und durchſticht die Haut mit einer Gabel hie und da, bratet ihn auf dem Roſt, oder am Spies,

und wenn er fertig iſt, ſo nimmt man die Haut wieder davon, richtet ihn trocken mit Citronenſaft an; oder macht eine weiſſe Soſe dazu, von Butter, Weineßig, Salz, weißen Pfeffer, Sardellen und Capern. Man muß aber hiezu große Aale nehmen.

Aal, gedämpft. Man hakt das Fleiſch vom Aal und von Schleyen, würzt es mit Salz, Pfeffer, Negelein und Muſcatennuß; ſchneidet darauf das Fleiſch von einem andern Aal in länglichte Schnitte, legt von ſelbigen eine Schicht auf die Haut vom Aal, auf dieſe aber eine Schicht von dem gehakten Fleiſch, und fährt auf ſolche Art fort, bis es wie ein länglicht Brod ausſieht. Man wikelt es nun in ein leinen Tuch, und läſſet es eben ſo, wie die Schinken von Fiſchen, kochen, nemlich in Waſſer und rothen Wein, von jedem gleich viel, welches auch mit Negelein, Lorbeerblättern und Pfeffer zu würzen. Wenn es darnach in ſeiner Brühe erkaltet iſt, ſo richtet man es in Scheiben geſchnitten zu einem Beigericht an.

Aal, geſpikt mit Citronen. Man zieht dem Aal die Haut ab, ſchneidet ihn in Stüke, und ſalzt ſie. Wann ſie eine Zeit in Salz gelegen, ſtreift man ſie ab, damit das Naſſe davon kommt. Darauf ſpikt man ſolche, wie Haſen, Rebhüner und dergl. Nemlich man bringt die Citronenſchaalen in ſolche Form, wie man den Spek zum ſpiken ſchneidet, und läßt ſolche im Waſſer, damit das Bittere herauskomme, wohl abſieden. Man ſtekt hierauf die geſpikten Stüke an ein hölzernes Spieslein, bindet es mit einem Bindfaden an einen eiſernen Spieß, und bratet ſie.

Aal, weiß in einer Paſtete. Man ſchneidet den Aal in Stücken, legt ihn in einen Keſſel, und gießt ſiedend Waſſer darauf, wie man die Neunaugen und Schleyen brühet. Darnach thut man den Aal heraus, legt ihn auf eine Schüſſel, ſchneidet Citronenſcheibchen klein, welche nebſt Muſcatenblüthe, Ingber, etwas weiſſen Pfeffer, und ein paar gebakten Sardellen ordentlich auf einen Teller gethan werden. Hierauf macht man einen mürben Paſtetenteig: davon treibt man ein Blatt aus, ingleichen zur Formirung der Paſtete einen Rand auf das Blatt, denn dies iſt der Grund der Paſtete. Wird ſolcher ordentlich gelegt und befeſtiget, ſo hält ſie, daß ſie nicht auslaufen kann. Nun legt man wohl ausgewaſchene Butter unten auf das Blatt, etliche Lorbeerblätter, wie auch etwas von obgedachten Gewürz, endlich den Aal ſelbſt, und das

übrige Gewürz. Oben darauf wird wieder Butter gethan, und, wann der Dekel zur Paſtete auch ausgetrieben worden, der Aal damit bedekt. Mit dem Teig verfährt man behutſam, ſo, daß er nicht zu ſehr ausgedehnt wird. Nun wird die Paſtete in den Bakofen gethan. Sobald ſie anfängt, braun zu werden, nimmt man ein ſpiziges Holz, oder einen kleinen Bratſpies, ſticht oben ein Loch hinein, und macht die Brühe zurecht. Dann wird ein Stükgen Aal in Butter geröſtet; hernach im Mörſel mit ein wenig Semmel, friſcher Butter und etwas gelindem Gewürz geſtoßen. Diß alles thut man in ein Töpflein, gießt Wein und Brühe dazu, drükt Citronenſaft darein, und läßt es ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyerdotter, ſchlägt ſie mit etlichen Tropfen Eßig in einem andern Töpfchen, legt noch ein Stükchen Butter darzu, und gießt die Brühe, die im andern Töpfchen iſt und ſiedet, in die Eyer, ſchlägt ſie ganz klar, damit es ein wenig diker werde. Leztlich wird die Paſtete aus dem Ofen genommen, ausgeſchnitten, die Brühe hineingeſchüttet, fein umgerührt, auch Saft von einer Citrone darein gedrükt.

Aal, braun in einer Paſtete.

Er wird geriſſen, die Haut abgezogen, und ein wenig mit Salz eingeſprengt. Darnach legt man ihn auf den Roſt, und läſt ihn über Kohlen etwas anlaufen. Man macht einen mürben Teig, nimmt eine Tortenpfanne, ſchmieret ſie mit Butter, und treibt die Hälfte von dem Teig auf; mit ſolchem überzieht man die Pfanne, und gibt Achtung, daß es auf dem Boden keine Blaſen gibt. Dann beſtreicht man das eingelegte Paſtetenblatt mit Eyern über und über, legt ausgewaſchene Butter darauf, und ſtreut ein wenig braungeröſtete Semmel hin; hält auch Citronenſcheibchen, Muſcatenblüthe, Ingber, ein wenig Negelein, Lorbeerblätter und etwas dürren Rosmarin parat: ſtreut davon ein wenig auf den Boden, legt den Aal darauf, und thut wieder von dem Gewürz, wie auch etwas Butter hinzu, macht den Deckel fein formlich darüber, und zieht das Blatt oben über die Tortenpfanne ganz aus. Die Paſtete muß hohl werden, wann ſie gleich nicht aufgeblaſen wird. Wann das Blatt überzogen worden, drükt man auf der Seite etwa zwei Querfinger tief hinein, und ſo geht es in der Mitte in die Höhe, als wenn es aufgeblaſen wäre. Leztlich ſorgt man für einen feinen Dekel, ſezt die Paſtete in den Ofen, und bäkt ſie goldgelb. Wann ſie ausgebaken iſt, nimmt man einen

einen Tiegel, ſezt darinnen Butter aufs Feuer, läßt ſie braun werden, thut auch etwas Mehl hinein, und bräunt es. Alsdenn gießt man Wein, Eßig und Brühe darein, auch Citronenſcheiben und Capern, und läßt alles miteinander kochen. Dieſe Brühe thut man in die Paſtete, und rührt ſie herum.

Aal mit einer Sardellenſoſe, braun. Der Aal wird gebraten, und wie ſonſt zubereitet. Hierauf wird Butter in einer Caßerole oder Tiegel über dem Feuer braun gemacht. In dieſe braune Butter ſchüttet man ein wenig Mehl, das auch braun wird, und gießt Wein und Fleiſchbrühe daran. (An den Faſttagen der Katholiſchen Peterſilienwaſſer, Citronenſchalen, Muſcatenblüthen, ein wenig Ingber, etliche ganze Zwiebeln mit Negelein beſtekt, die aber beym Anrichten wieder herausgenommen werden). Etliche Stunden vorher muß man drey bis vier Stuck Sardellen ins Waſſer gelegt haben: dieſe zieht man nun ab, daß die Gräten davon kommen, hakt ſie ganz klein, rührt ſie unter die Brühe, und läßt ſie gemächlich kochen. Man kann auch, um es ſüß zu haben, aber nur gar wenig, Zuker hineinthun. Beym Anrichten wird die Brühe in die Schüſſel gegoſſen, und der Aal herumgelegt.

Aal, geräuchert, mit durchgetriebenen Erbſen. Der geräucherte Aal muß über Nacht eingewäſſert werden. Die Erbſen werden mit Fleiſchbrühe oder Waſſer zugeſezt, die ſo lang kochen müſſen, bis ſie ganz weich werden. Hierauf ſtreicht man ſolche durch einen Durchſchlag in eine Caßerole oder Tiegel, läſt ſie auf dem Feuer ſachte kochen, legt darauf ein Stük Butter, ein wenig Pfeffer und Ingber, thut den Aal zugleich mit hinein, und läßt ihn aufkochen. Wenn er fertig iſt, legt man ihn in die Schüſſel, ſchüttet die Erbſen drüber her; alsdann wird Butter braun gemacht, würflicht geſchnittene Semmeln darinnen geröſtet, und unter die Erbſen geſtreut.

Aal, geräuchert, mit Braunkohl. Der Aal wird über Nacht wohl gewäſſert. Dann nimmt man den Braunkohl, ſtreift ihn, damit die Strünke wegkommen. Man wäſcht ihn ſauber aus, ſchneidet ihn faſt wie einen Krautſalat, nur nicht ſo klein: wirft ihn in ein Waſſer, darinnen etwas Salz, und das bereits ſiedet. Iſt er nun ziemlich weich geſotten, ſo wird er abgeſeiget, und ein gut Stük Butter in einen Tiegel gethan. Wenn dieß bald braun, thut man Mehl dazu, und macht es auch braun. Hierauf ſchüttet man den Kohl hin-

ein, gießt Brühe darauf (iſts Faſtenzeit, ſo nimmt man ſtatt der Brühe Peterſilienwaſſer) nnd legt gebratene Caſtanien dazu. Den Aal muß man nicht kochen, ſondern auf dem Kohl herumlegen, die Caßerole aber mit einem Dekel fleißig zuhalten. Man muß lauter harte Gewürze dazu nehmen.

Aal, marinirt. Er wird gehörig vorbereitet, aber nicht in Stüke zerſchnitten, ſondern man ſchneidet einige Kerben darein. Hierauf wird er auf dem Roſt mit Baumöl abgebraten; und wenn er wieder kalt iſt, in ein reines, wohl verwahrtes Fäslein gelegt, auf deſſen Boden eine Lage Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Citronenſchalen und ganzes Gewürz kommt. Darauf eine Lage Aal; hierauf wieder eine Lage von dem Gewürz; dann wieder Aal, und das wechſelsweis ſo lang, bis das Fäslein voll wird. Doch müſſen oben wieder die Gewürze gelegt werden. Alsdenn gießt man guten Weineßig und Baumöl auf die Lagen. Der obere Boden wird alsbald feſt eingeſezt, und wohl verpicht, auch täglich umgeſtürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmt aber etwas heraus, ſo muß der übrige Aal bald nacheinander verbraucht werden.

Aal en Ramulade. Man ſchneidet einem großen Aal die Haut dicht rings um den Kopf ein, macht ſie mit dem Finger etwas loß, damit man ſie deſto beſſer abziehen kann: dann ſchneidet man das Fleiſch und Gräten vom Kopf loß, und ziehet mit demſelben das Eingeweide mit heraus, daß man den Bauch nicht aufſchneiden darf: Hierauf ſchneidet man ihn in drey Finger breite Stüke, und beizt ſie in Salz und Weineßig ein, kocht ſie mit Salbey in Salzwaſſer ab, legt ſie auf ein Haarſieb, daß ſie kalt werden, kehrt ſie in geſchmolzener Butter um, beſtreuet ſie mit Semmelkrummen und Pfeffer, und bratet ſie auf dem Roſt bey gelinden Kohlen.

Aal, gemein zu kochen. Man kocht ſie in Stüke zerſchnitten mit etwas Eßig, ein paar Händevoll Habergrüze, einige Peterſilienwurzeln, und iſſet es, wie eine Suppe.

Aal, zu ſieden. Wenn er mit der Haut in Stüken zerſchnitten worden, ſo wird er geſalzen, in Traubenlaub eingebunden, in Weineſſig, etwas Waſſer und Wein, ganz Gewürz und Salz, Zwiebeln und Lorbeeren, Rosmarin und Peterſilien, auch Citronen, geſotten, in der Serviette auf den Tiſch gegeben, mit dem Traubenlaub und ein wenig Soſe. Nur der Faden wird weggethan. Die Soſe läßt man vorher ſieden,

den, ehe man den Fiſch darein thut.

Aalraupen mit durchſtrichenen Erbſen. Man reißt die Aalraupen auf, die Leber aber bleibt unten am Hals hangen, nur daß man ja die Galle wegnehme. Dann wäſcht man die Fiſche fleißig aus, gießt Eßig darüber, und läßt ſie, wie andere Fiſche, ſieden. Auch wirft man in den Sud ein wenig Butter, um der Härte der Fiſche willen. Nun ſezt man ſchöne ausgeleſene Erbſen ans Feuer, läßt ſie weich kochen, und treibt ſie durch. Darnach gießt man eine halbe Nössel guten Rahm daran, legt ein ziemliches Stück Butter darzu, wie auch etwas Muſcatenblühe und ein wenig weiſſen Jngber. Nur keinen Pfeffer. Dieſe Brühe wird über die geſottene Aalraupe gegoſſen, und alles mit einander auf Kohlfeuer erwärmt.

Aalraupen mit Kirſchenbrühe. Man brennt die Fiſche mit heiſſem Waſſer, reißt ſie auf, thut das Eingeweide heraus, und kerbt ſie. Darnach bratet man ſie ſchön braun. Sie müſſen aber vorher eine Stunde im Salz gelegen ſeyn, auch auf dem Roſt ſtets mit Butter beſtrichen werden. Dann ſezt man gedörrte ſaure Kirſchen zum Feuer, ſtreicht ſolche, wenn ſie weich gekocht, durch einen Durchſchlag in eine Caßerole, thut Wein, Zuker, Negelein, auch Citronen dazu, und läßt es ſachte kochen. Man legt nun die Aalraupen darein, die auch gemach kochen. Zulezt macht man etwas Butter braun, und läßt ihn mit hineinlaufen. Sodann legt man die Fiſche in eine Schüſſel, gießt die Brühe darüber, reibt Zucker darauf, und ſtreut kleingeſchnittene Citronenſchaalen darüber.

Aalraupen in ſauer Kraut. Man kocht dieſes nicht gar zu weich, ſeiget die Brühe ab, und ſchneidet es mit einem Schneidmeſſer klein, Dann legt man ein gutes Stük Butter in eine Caßerole, läßt es heis werden, thut ein wenig Mehl darein, welches etwas gebrannt wird. Schüttet hierauf das Sauerkraut in die Butter, und gießt etwas Brühe darzu. Alsdann reißt man die Aalraupen auf vorbeſchriebene Art, ſalzt ſie ein wenig ein, und läßt ſie etwa eine Stunde im Salz liegen. Darnach werden ſie, wenn der Schlier gar rein abgeſtrichen worden, im Schmalz gebaken. Ferner nimmt man eine Schüſſel, machet einen kleinen Rand von Teig darum, beſtreicht ſie wohl mit Butter, thut etwas Sauerkraut hinein, dann eine Lage von Aalraupen, womit wechſelsweiſe ſo fortgefahren wird. Endlich begießt man es oben mit Butter, ſtreut Semmeln

meln darüber, und läßt es in einem Ofen baken.

Aalraupen auf polniſch. Man ſiedet ſie, wie ſchon geſagt, in Waſſer, Salz und etwas Wein, ſchält Zwiebel und Aepfel, zerſchneidet beyde, und thut ſie in einen Topf. Legt ferner geſchnittene Semmelkrummen (Broſamen) Ingber und Pfeffer darzu, gießt auch Brühe oder Peterſilienwaſſer, Wein und Eßig hinein, läßt es kochen, bis es alles zuſammen weich worden iſt. Hierauf ſchlägt man es klar, ſtreichts durch ein Haartuch in einem Tiegel, legt ein Stük Butter dazu, und wenn etwa die Brühe zu wenig, gießt man noch Peterſilienwaſſer, Wein und etwas Eßig daran. Zucker, Safran, Zibeben, geſchnittene Mandelkern, welche vorher abgezogen worden, Citronenſcheiben und Schalen werden gleichfalls hineingethan, und zuſammen gekocht. Endlich legt man die Aalraupen darein, und läßt alles durcheinander gemach kochen. Zulezt legt man die Aalraupen zierlich auf die Schüſſel, gießt die Brühe darüber her, belegt ſie mit den darinnen befindlichen Citronen, und beſtreut ſie mit Semmeln.

Aalraupen mit einer Weinbrühe. Man bratet die Aalraupen, nimmt friſchen Butter, läßt ſolchen zergehen, thut ein wenig gebranntes Mehl hinein, gießt guten Wein daran, wie auch Zucker, Zimmet und Cardamomen, läßt alles zuſammen ſieden, und richtet es über den Fiſch an.

Aalraupen mit Oel marinirt. Reiße, ſalze und kerbe die Aalraupen, brate ſie auf dem Roſt, und ſchmiere ſie ſtets mit Baumöl. Wenn ſie ganz gebraten ſind, lege ſie aus, daß ſie kalt werden. Nimm ein dazu gemachtes Fäschen, thue unten auf den Boden Lorbeerblätter, Rosmarin, ganz Gewürz, Citronenſchelfe, und ſchmiere zugleich das Fäßchen mit Baumöl wohl aus, und zwar mit einem Pinſel. Hierauf lege die Aalraupen ein; auf dieſe eine Lage von benannten Kräutern und Gewürz, dann wieder Aalraupen, und ſo fort, bis das Fäßchen voll iſt. Zulezt müſſen die Spezien oben kommen, auf welche der Deckel gelegt und zugeſchlagen wird. Dieſer muß in der Mitte ein Loch haben, durch welches, ſobald er zugeſchlagen iſt, Eßig und Baumöl hineingegoſſen wird. Dieſes wird wieder vermacht, das Fäßgen täglich umgeſtürzt, und wohl untereinander gerüttelt. Will man etwas herausnehmen, ſo muß man das Fäßchen wieder fleißig vermachen.

Alleſchengs. Ein Eſſen aus wilden Enten und Gänſen, auch aus zahmen, ferner aus welſchen Hahnen, welche gebraten vom Bratenwender abgenommen, in der Bruſt eingekerbt, mit gefüllten Spizmorcheln, wie auch wohlgereinigten und ausgefüllten Zwiebeln, in den eingekerbten Bruſtſchnitten ausgeſtopft, darauf mit allerhand gutem Gewürz und kleingeſchnittenen Schinken in ein Caßerol gethan, mit ein wenig gebranntem Mehl überſtreuet, und in einer Citronenbrühe wohl ausgekocht werden.

Anisbrod. Man verklopft vier Eyer wohl, rührt ein Pfund Zucker, und Anis nach Belieben, darein, thut ſchönes weiſſes Mehl darzu, bis man es mit einem runden Holz breit treiben kann. Dieſen Teig druckt man hernach in Formen, und läßt es in einem nicht gar zu warmen Ofen baken.

Anisſuppe, S. Suppe.

Aniszuker. Man klopft vier Eyer eine völlige halbe Stunde wohl, rührt ein Pfund zart geſtoſſenen und geſiebten Zuker darein, und klopft es wieder eine gute Viertelſtunde. Rührt hernach ein Pfund ſchönes weiſſes Mehl darein, treibt es ein wenig auf der Kuchenſchüſſel auf und würft es einen guten Meſſerruken dik aus. Alsdenn bringt man es in Formen, und bakt es in der Tortenpfanne oder im Bakofen. Das Blech mus ein wenig mit friſcher Butter beſchmiert, und Fenchel und Anis darauf geſtreut werden.

Aepfel, gebakene. Man ſchält groſſe ſaure Aepfel fein ſauber, ſchneidet ſie in vier Stücke, und jedes alsdann noch ein oder zweymal von einander legt ſie auf eine Schüſſel oder anderes Geſchirr, damit ſie fein troken bleiben. Darnach nimmt man eine halbe Nöſſel Wein, oder nach Proportion der Aepfel, mehr oder weniger, ſchlägt Mehl darein, und macht eine ziemlich dike Klare, faſt wie einen dünnen Milchbrey. Nun ſtekt man an ein ſpiziges Hölzlein ein Stük nach dem andern, thut jedes, wann es vorher in der Klare herumgezogen worden, in heiſſes Schmalz, und läßt es baken. Alsdenn reibt man, weil ſie noch warm ſind, Zucker darüber.

Aepfel, gedämpfte. Man ſticht die Kriebſe aus den Aepfeln heraus: hernach läßt man ein wenig Butter in einem Tiegel oder Tortenpfanne nicht gar zu braun werden, ſezt die Aepfel darauf, macht oben und unten ein Feuer, und läßt ſie ſo lang dämpfen, bis es genug iſt. Man thut ſie hierauf in eine Schüſſel, gießt Wein darauf, und ſtreut Zuker und Zimmet darüber.

Aepfel, gefüllte. Man ſchneidet von ſauber geſchälten Aepfeln oben die Dekel weg, macht ſie hohl, füllt ſie mit einer Fülle, die aus andern, ganz klein gehackten, mit Zuker und Zimmet und einem Ey vermiſchten Aepfeln zubereitet werden, und dekt ſie mit dem Deckel wieder zu. Hierauf macht man eine Klare von lauter Wein, läßt Schmalz in einer Pfanne heiß werden, wirft die Aepfel, wenn ſie geſchwind durch die Klare gezogen worden, ins heiße Schmalz, darinn ſie ein wenig anlaufen müſſen. Wenn ſie nun genug haben, ſo legt man ſie mit einem Schaumlöffel in eine Schüſſel, gießt Wein daran, ſtreut Zuker, Zimmet und kleine geſchnittene Citronenſcheller darüber, und ſezt ſie auf ein Kohlfeuer, woſelbſt ſie bey ein wenig kochen, weich werden. Beym anrichten wird wieder Zuker und Zimmet darüber geſtreut.

Aepfel, geſulzte. Die Borsdorfer ſind die beſten. Sie werden geſchält, und die Kerne, (Kriebſe) herausgeſtochen. Man ſezt rothe Weinbeere mit rothen Wein zum Feuer, läßt ſie kochen, und ſtreicht ſie durch ein Haartuch in einen Tiegel. Füllt hierauf die Aepfel ſtatt des Kriebſes mit eingemachten Citronat, ſezt ſie in die Brühe, läßt ſie kochen, und thut viel Zucker darein. Wenn ſie gekocht ſind, nimmt man ſie mit einer Schaumkelle heraus, legt ſie auf eine Schüſſel, gießt die Brühe darüber, ſtreut klein geſchnittene Citronen darüber, und läßt ſie erkalten.

Aepfeltorte, S. Torte.

Apricoſen, eingemachte. Man nimmt von den ſchönſten Apricoſen, die nicht gar zu reif ſind, ſchält und halbirt ſolche, nimmt ſo viel geſtoſſenen Zuker, als die Apricoſen wiegen, läßt den halben Theil Zuker mit ein klein wenig Waſſer auf einem kleinen Feuer zerſchmelzen, ſezt die Aprikoſen darein, ſtreut den übrigen Zuker darauf, läßt ſie ganz langſam kochen, und ſchäumt ſie ab; kehrt die Apricoſen um, läßt ſie noch ein wenig ſieden, thut ſie heraus, und läßt ſie den andern Tag wieder ſieden, bis ſie durchſichtig ſind, und der Saft hell und dik iſt, und verwahrt ſie in einem Zukerglas.

Apricoſenſalat. Man ſchält ſie, und thut den Stein heraus. Hernach thut man in eine jede eine Mandel oder Piſtacienus, legt ſie in die Schüſſel, daß der Salat hoch werde, ſchüttet ſüſſen Wein daran, ſtreut Zuker, klein und würflicht geſchnittenen Citronat, und ein wenig Triſanet oben darauf herum.

Apricoſentorte. S. Torte.

Artiſchokenbakwerk. Man nimmt ein paar Hånde voll Mehl, ein Ey, ein Stůk Butter, ſo groß als ein Ey, ein wenig Salz, macht es mit lauer Milch untereinander, wellt es aus, uͤberſchlaͤgt es ein paarmal, wie einen Butterteig, wellt es alsdann wieder aus, ſticht mit einem Glas runde Plaͤzlein aus, tupft mit einem Ey in die Mitte, oder nur mit dem Finger, legt fuͤnf bis sechs aufeinander, macht ringsherum Schnitte hinein, nicht gar zu tief, bakt es im Schmalz, und thut oben Himbeere, oder anderes eingemachtes darauf.

Artiſchoken mit gruͤnen Erbſen. Den Artiſchoken werden die Blaͤtter etwas kuͤrzer, als ſonſt abgeſchnitten, damit man ſie wie Paſteten bereiten kan. Wann die Artiſchoken recht abgeſotten ſind, ſo ſezt man ſie in eine Caßerole, thut zu gleicher Zeit ein Stuͤk Butter in einen Tiegel, laͤßt gruͤne Erbſen eine Weile in Butter paßiren, gießt Bruͤhe darauf, und laͤßt alles zuſammen kochen. Nun ſtoͤßt man etwas von den Erbſen mit einem Stuͤkgen ausgewaſchener Butter und Muſcatenbluͤthe im Moͤrſel, gießt die Bruͤhe von den andern Erbſen auf die geſtoſſenen, ruͤhrts durch einander, ſtreichts durch ein Haartuch, und ſchuͤttet es uͤber die gruͤnen Erbſen, mit denen man die Artiſchoken fuͤllen und uͤberziehen will. Man ſezt darauf die Artiſchoken hinein, und laͤßt es durch einander kochen, dann thut man ſie in die Schuͤſſel, und fuͤllt die Erbſen darein.

Artiſchoken mit einer weiſſen Bruͤhe. Man kocht kleine Artiſchoken mit Waſſer und ein wenig Salz. Wenn ſie gar ſind, ſo paßirt man die Boden derſelben in einer Caßerole mit Butter und Peterſilien, wuͤrzt ſie mit Salz und weiſſen Pfeffer, und macht eine Bruͤhe von dem gelben von Eyern, einem Loͤffel voll Weineßig und ein wenig Fiſchbruͤhe daran.

Artiſchoken mit Butter. Wenn die Artiſchoken, wie ſchon gezeigt, gekocht ſind, ſo nimmt man das Harte davon, und macht eine Soſe von friſcher Butter, Weineßig, Salz, Muſcatennuß und ein wenig Mehl daran.

Artiſchoken mit Rahm. Man kocht ſie im Waſſer, paßirt ſie in einer Caßerole mit Butter, thut Rahm, nebſt einem Buͤndgen kleiner Zwiebeln und Peterſilien, und das Gelbe von einem Ey dazu, damit die Bruͤhe dicklicht werde. Wuͤrzt ſie auch mit Salz und ein wenig Muſcatennuß.

Artiſchoken in Oel zu braten. Man ſiedet ſie weich, laͤßt ſie auf einem Bret etwas abtroknen, thut die Blaͤtter von einander,

der, ſtreut Pfeffer darein, gießt ein gutes Theil friſches Baumöl dazu, ſezt ſie auf einen Roſt, oder thut ſie in ein Bratpfännlein, und läßt ſie auf Kohlen ein wenig praſſeln.

Artiſchokentorte. S. Torte.

Aſche, oder Aeſche, werden zugerichtet wie die Forellen.

Auerhahn, zu braten. Man nimmt ihn ſauber aus, und klopft ihn, daß er mürb werde. Nach dem Klopfen wäſcht man ihn aus, ſezt eine Caßerole mit Waſſer ans Feuer, und wenn es ſiedet, hält man den Hahn hinein, läßt ihn ein wenig anlaufen, und legt ihn wieder in kaltes Waſſer. Hernach wird er geſpikt, geſalzen, angeſpießt, aber ja nicht ſchnell gebraten. So bald er anfängt, zu braten, begießt man ihn mit zerlaſſener Butter, macht ein Papier über den Auerhahn, begießt dieſes auch mit Butter, und wenn es braun wird, thut man noch einen Bogen darüber. Er muß in die drey Stunden braten, und wird bey Kohlen am mürbeſten. Dann legt man ihn auf eine Schüſſel, gießt die abgetroffene Brühe unter den Hahn, und oben darauf ein wenig braune Butter, ſtreut etwas zart geriebene Semmel darüber, und belegt ihn mit ausgeriſſenen Citronen.

Auerhahnpaſtete. S. Paſtete.

Auſtern, roh zu eſſen. Man würzt ſie mit Citronen- oder Tamarindenſaft, Ingber und Pfeffer.

Auſtern, gedämpft. Man öfnet und würzet ſie mit feinen zartgehakten Kräutern, Peterſilien, kleinen Zwiebeln und Baſilik, und thut davon in jede ein wenig, wie auch etwas Pfeffer und weiſſen Wein, bedekt ſie darauf wieder mit ihrer oberſten Schale, legt ſie auf einen Roſt, und fährt einigemal mit einer glühenden Schaufel darüber her: dann werden ſie in die Schüſſel gelegt, und geöfnet.

Auſtern, gebakene. Man öfnet die Auſtern, läßt ſie auf einem Sieb verlaufen, legt ſie in eine Schüſſel oder Caßerole, mit Pfeffer, zwey kleinen ganzen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, ein wenig Baſilik, einem großen in Scheiben geſchnittenen Zwiebel, einem halben Duzend Gewürznegelein, dem Saft von zwey Citronen, und rührt es oft um. Darnach macht man einen Teig aus Mehl, Waſſer, und ein wenig Salz, und dem weiſſen und gelben von einem Ey, klopft ſolches wohl durcheinander, und ſiehet zu, daß der Teig weder zu flüßig, noch zu dik ſey, ſchmelzt darauf ein Stük Butter, einer Nuß groß, und vermengt die

Butter

Butter mit dem Teig. Wenn man nun die Auſtern baken will, ſo nimmt man eine nach der andern aus ihrer Marinade, trofnet ſie mit einem leinenen Tuch ab, ſezt eine Pfanne mit gereinigter Butter aufs Feuer, tunkt eine Auſter nach der andern in den Teig, und legts darauf in die Butter, welche gehörig heis ſeyn muß, und läßt ſelbige ſich darinn fein färben, richtet ſie darnach auf eine zuſammengeſchlagene Serviette mit gehakter Peterſilie an.

Auſtern in der Caßerole, oder mit Parmeſankäß. Man öfnet die Auſtern, reibt den Boden einer ſilbernen Schüſſel mit Butter, legt die Auſtern ordentlich hinein, würzt ſie oben mit Pfeffer und gehakter Peterſilie, thut ein halb Glas Champagnerwein dazu, bedekt ſie mit dünner friſcher Butter, beſtreut ſie mit feinen Semmelkrummen, und läßt ſie unter einem Tortendekel mit oben und unten gegebenem Feuer gahr werden, fettet ſie wohl ab, und wiſcht den Rand der Schüſſel rein aus. Die Auſtern mit Parmeſankäß werden eben ſo bereitet. Anſtatt der Semmelkrummen nimmt man geriebenen Parmeſankäß.

Auſtern mit Sauerkraut. Sie werden ein wenig gewäſſert, in einem Tiegel oder Caßerole mit friſcher ungeſalzener Butter über dem Feuer abgeſchweiſt. Hierauf nimmt man halb ausgekochtes Sauerkraut, ſchneidet es mit einem Meſſer, doch nicht gar zu klein, läſt es in Butter ein wenig ſchweißen, gießt diken ſauren Rahm daran, und läßt es zuſammen durcheinander dämpfen. Dann macht man um die Schüſſel, worinnen angerichtet werden ſoll, einen Kranz, ſchmiert ſie mit Butter, überzieht die ganze Schüſſel mit Kraut, legt eine ganze Lage Auſtern, und etwas in Scheiben geſchnittenes Rindsmark, wieder eine Lage Kraut, und fährt abwechſelnd ſo lang fort, bis die Schüſſel voll und das Kraut oben iſt. Endlich gießt man ein wenig zerlaſſene Butter darüber, ſtreut geriebene Semmeln darauf, und bakt es im Ofen.

Auſternragout an Faſttägen. Man öfnet die Auſtern, wellt ſie in ihrem Waſſer auf, doch, daß ſie nicht kochen, legt ſie auf einen Teller, thut etliche Champignons in eine Caßerole, mit einem Stük friſcher Butter, und gießt alsdenn gute Fiſchbrühe daran. Wann ſie gahr ſind, macht man ſie mit einem Coulis diklicht, thut die Auſtern dazu, und läßt ſie darinnen nur heis werden.

Auſternragout an Fleiſchtägen. Man öfnet die Auſtern, thut ſie mit

mit ihrem Waſſer in eine Caßerole, ſchwenkt ſie einigemal um, nimmt eine nach der andern heraus, puzt ſie ſauber ab, legt ſie auf einen Teller, paßirt in einer Caßerole einige Champignons mit ein wenig ausgeſchmolznem Spek, gießt Brühe daran, macht es mit dem Kalbfleiſch- und Schinken-Coulis diklicht. Dann ſchüttet man die Auſtern dazu hinein, und richtet es warm an. Man braucht dieſe Ragout zu allen Eſſen an Fleiſchtagen, die mit Auſtern angerichtet werden. Man muß aber die Auſtern ja nicht aufkochen laſſen.

Auſternſuppe. S. Suppe.

Auſterntorte. S. Torte.

B.

Barbe, blau abzuſieden. Man nimmt eine Barbe aus, ſchuppert ſie aber nicht ab, ſondern legt ſie in eine Schüſſel, gießt ſiedend heiſſen Weineßig mit Salz darauf; kocht in einem Fiſchkeſſel weiſſen Wein mit unreifen Traubenſaft, Salz, Pfeffer, Negelein, Muſcatnuß, Lorbeerblättern, großer Zwiebel, grünen Citronen- oder trokenen Pomeranzenſchaalen. Wann nun ſolches bey ſtarkem Feuer kocht, ſo legt man die Barbe hinein, und wann ſie gahr iſt, nimmt man ſie heraus, und richtet ſie auf einer weiſſen Serviette troken mit grüner Peterſilie oder Kreße an.

Barben in einer Butterbrühe. Sie werden im Waſſer und gehörigen Salz abgekocht; nachgehends das Waſſer wieder abgegoſſen, die Haut abgezogen, die Fiſche in eine Schüſſel gelegt. Hierauf nimmt man Fleiſchbrühe, Butter, Peterſilie, Pfeffer und Muſcatenblüth, läſt alles wohl zuſammenkochen, und gieſt es über die Fiſche.

Barben, gedämpft. Man macht ſie gehörig zurecht, ſiedet ſie in einer Caßerole mit Wein, friſcher Butter, Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn ſie gahr iſt, nimmt man ein Stück Butter, wendets im Mehl um, thuts zur Soſe, damit ſie diklicht werde. Darauf wird ſie, mit Citronenſcheiben am Rande der Schüſſel angerichtet. Man kann auch ſtatt der Butter Ragout von Champignons, Morcheln, Artiſchokenboden, Salz und Pfeffer dazu thun.

Barben, auf dem Roſt gebraten. Man ſchüppt und nimmt ſie aus, ſchneidet ſie hie und da an den Seiten ein, reibt ſie mit geſchmolzener Butter, beſtreut ſie mit Salz, und bratet ſie auf dem Roſt, Dann macht man eine weiſſe Soſe mit friſcher Butter,

ter, Salz, Pfeffer, Muſcaten-nuß, zwey Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel, und ein wenig Mehl, daß ſie diklicht werde: gießt ein paar Tropfen Waſſer und einen Löffel voll Weineßig dazu, rührt ſie immer um, und ſchüttet ſie über den Fiſch.

Barbotten an Fleiſch- und Faſttagen. Wenn man den Schleim mit heiſem Waſſer weggebracht hat, ſo nimmt man ſie aus, behält die Lebern beſonders, legt ſie in eine Caßerole mit halb diklichter Brühe von Kalbfleiſch, gießt zwey Gläſer Champagnerwein darauf, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Negelein, großen Zwiebeln, grüner Citrone, Peterſilien und feinen Kräutern. Paſſirt darauf Champignons mit ein wenig ausgeſchmolzenem Spek, gießt Brühe daran, fettet es wohl ab, macht es mit dem Kalbfleiſch- und Schinkencoulis diklicht, und thut die Lebern von den Fiſchen dazu, zieht alsdenn die Fiſche aus ihrer Brühe, wann ſie gahr ſind, legt ſie in eine Schüſſel, und ſchüttet den Ragout darüber. So werden ſie auch an Faſttagen zugerichtet. Man macht nur eine Brühe von brauner Butter, gießt ſtatt der Brühe von Kalbfleiſch, Fiſchbrühe daran. Zu dem Ragout gießt man auch Fiſchbrühe, und macht es mit einem Coulis an Faſttagen, wie mit den Krebſencoulis diklicht.

Bayriſch Kraut. Man nimmt blau oder weiß Kraut, ſchneidet es wie zu einem ſauren Kraut. Alsdann macht man in einem Stollhafen Schmalz ſiedend, ſchneidet eine kleine Zwiebel darein, thut das Kraut, Salz, und ein klein wenig Kümmel dazu, läßt es gemach dünſten, und nicht anbrennen, ſchüttet ein Glas Wein daran, wenn es wohl abgedämpft, und ein wenig Eßig. Wann es wieder wohl abgedämpft, ſtaubt man ein wenig Mehl daran: läßt es wohl einkochen, bis es ſaftig iſt, aber keine Brühe hat.

Bayriſche oder märkiſche Rüben. Sie werden geſchabt, und ins Waſſer gelegt, damit ſie weis bleiben. Dann macht man Schmalz heis, läßt die Rüben darinn ſchweißen, ſchüttet ſie in einen Hafen, gießt ſiedend Waſſer oder Fleiſchbrühe daran, thut geriebnes Roggenbrod dazu, pfeffert es wohl, und läßt es mit einander ſieden, daß die Brühe diklicht wird.

Bayriſche Rüben, braun. Die ſauber gepuzten, und wohl gewaſchenen Rüben werden auf einem Durchſchlag abgetroknet: in einer Caßerole Mehl braun gemacht die Rüben hinein gelegt, eine gute Zeit darinn gebraten,

ten, auch zuweilen umgerührt, zulezt ein wenig braune Brühe daran gethan, und vollends gekocht.

Beatillentorte. S. Torte.

Bierbrey. Man thut geriebenes hartes Brod in einem Topf, gießt Bier darauf, wirft ein wenig zerdrükten Kümmel, oder ſtatt deſſen etwas Zuker hinein, läßt es durcheinander kochen: dann klopft man es, bis es klar wird, und rührt ein Stük Butter nebſt ein paar Eyern hinein.

Biermus. S. Bierbrey.

Bierſuppe. S. Suppe.

Bilder und Blumen aus Teig zu machen. Zu jedem Pfund Zucker läßt man eine Unze Tragant in laulichtem Waſſer ſich auflöſen, ohne es aufs Feuer zu ſezen. Das Tragantwaſſer drükt man durch ein zart Tuch, damit nichts vom Tragant zurükbleibe, und das Waſſer etwas dik werde. Dann thut man genug geſiebten feinen Zuker, worunter der vierte Theil Stärkmehl iſt, dazu, ſtößt alles zuſammen in einem Mörſel, bis ein Teig daraus wird. Man ziehe dieſen mit der Hand auseinander; ſo lang er noch einen Faden zieht, thut man immer noch mit einem vierten Theil Stärkmehl vermiſchten Zuker darunter, bis er, wann man ihn mit beyden Händen zieht, völlig von einander reiſſe. Alsdann drükt man ihn in Formen, die nur ganz leicht mit gutem Oel beſtrichen ſind, und bindet ſie, wann man ihn wohl eingedrükt, feſt zu. Zwey Stunden hernach öfnet man die Formen, ſieht nach, ob die Bilder hart worden ſind, nimmt ſie behutſam heraus, und hebt ſie an einem trokenen Ort auf. Bey Verfertigung der Blumen macht mans eben ſo: die Formen machen den Unterſchied. Wann ſie heraus ſind, ſo malt man ſie mit einem Pinſel mit den gewöhnlichen Saftfarben der Natur gemäß.

Bilder, Gefäße, Blumen aus braunem Zuker zu machen. Je nachdem man Bilder ꝛc. machen will, nimmt man viel oder wenig Zucker. Z. Ex. man nimmt drey Pfund Zuker. Dieſer wird geläutert, durch ein Sieb gegoſſen, und nach Art des Gebrochenen geſotten. Dieß muß man aber aufs genaueſte treffen. Hierzu macht man die Formen im Vorrath fertig, welche recht ſauber ſeyn, mit Oel beſtrichen werden, und genau zuſammenpaſſen müſſen, und auſſer der Mündung, in welche der Zuker gegoſſen wird, nicht die geringſte Oefnung haben. Die Form hält man mit einem Zeuch umwikelt in der linken Hand; und mit der rechten gießt man den Zuker hinein, wobey

wobey man mit der Form allerley Bewegungen machen muß, damit der Zuker überall hinlaufen, und man die Bilder ganz formiren könne. Sie müſſen inwendig hohl und ganz durchſichtig ſeyn, daher man die Form immer langſam umdreht, bis der Zuker geronnen, und nicht eher öfnet, als bis er ganz kalt iſt. Von braunem Zuker macht man ſie eben ſo, nur muß der Zuker erſt braun geſotten werden.

Birkhuhn zu braten. Wenn es gerupft, ſauber und ausgenommen iſt, läßt mans noch ein paar Tage in der Luft hangen und ſteif frieren: alsdann wird es geſpikt, einige Tage in guten Weineßig mit Wachholderbeeren gelegt, darinnen wohl gebeizt, und am Spies gebraten. Zur Brühe röſtet man einen Löffel voll Mehl in Butter, gießt Wein daran, legt Citronenſcheiben darein, und würzt es mit Jngber, Zimmet und Zuker. Diß wird mit einander gekocht, und über das Huhn gegoſſen.

Birnen, gefüllt und gebaken. Man ſchält feine groſſe Birnen ſauber, ſchneidet oben ein Stüklein weg, als einen Dekel, höhlt ſie behutſam aus, daß ſie nicht zerſpringen; nimmt das ausgehöhlte zuſammen, und hakt es klein; hakt auch groſſe Roſinen, Citronenſchelfen und Zimmet darunter, thut noch in Butter geröſtete Semmel dazu, ſchlägt ein paar Eyerdotter daran, zukert und rührts wohl durcheinander, wirft die Birnen ein wenig in ſiedenden Wein; wenn ſie eine Weile darinnen gelegen, nimmt man ſie heraus, füllt ſie mit benannter Fülle, und dekt ſie mit den vorher abgeſchnittenen Dekeln zu, macht eine Klare von Milch, Eyern und Mehl, nicht gar zu dik, doch ſo, daß ſie an den Birnen kleben bleibt, thut einen Löffel voll heiſſes Schmalz in die Klare, damit ſie härter wird. Man ſezt nun eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, läßt es heiß werden, tunkt die Birnen erſt in die Klare, nimmt ſie denn beym Stiel, und thut ſie ins Schmalz, worinn ſie goldgelb baken müſſen, richtet ſie auf eine Schüſſel an, und beſtreut ſie mit Zuker. Oder man nimmt auch den Wein, darinnen die Birnen gelegen, ſezt ihn in einem Tiegel aufs Feuer, ſchüttet im Butter geröſtete Semmel, Zuker, kleine Roſinen, Zimmet und Citronenſchelfen darein, und läßt es durcheinander dik kochen. Hernach gießt man die Brühe über die Birnen in eine Schüſſel, ſtellt ſie auf ein Kohlfeuer, und läßt es zugedekt mit einander kochen.

Birnen als gelbe Rüben zuzurichten. Man ſchält die Birnen, ſchneidet

ſchneidet ſie länglicht, wie Nudeln, läßt Butter in einer Caßerole heis werden, wirft die geſchnittenen Birnen hinein, und rührt ſie eine gute Weile, bis ſie ein wenig weich werden. Hernach ſeihet man die Butter rein davon ab, miſcht gewaſchene, kleine und große Roſinen, abgezogene, und etlichemal entzwey geſchnittene Mandeln, in einer Schüſſel, unter die Birnen, gießt guten Wein darauf, und läßt es über dem Kohlfeuer durcheinander dämpfen. Ferner röſtet man ein wenig geriebene Semmel in Butter, reibt viel Zuker und Zimmet, ſchüttet alles zuſammen in die Caßerole, und dekt ſie wieder zu, damit die Birnen noch mehr dämpfen. Endlich ſtreut man Zuker und Zimmet darauf.

Birnenmus. Die Birnen werden geſchält, zu vier Theilen geſchnitten, die Kernhäuſer heraus gethan, und im Schmalz braun geröſtet. Dann wird Wein daran geſchüttet, und man läßt ſie auf Kohlen dämpfen oder ſieden. Wenn ſie weich ſind, werden ſie durchgetrieben, mit Zimmet gewürzt, und noch mehr geſotten. Zulezt richtet man das Mus an, und ſtreut Zuker darauf.

Birntorte S. Torte.

Biſcuittorte. S. Torte.

Biſcuit, geſchnitten. Man rührt drey Eyer mit ein viertel Pfund Zuker, reibt Citronen auf dem Zuker ab, oder ſchneidet ſie klein darein, macht einen Wäſſerteig von ſchlechtem Mehl, ſchmiert ein Blech mit Butter, macht einen Wargel Fingersdik von dem Waſſerteig, und von dieſem einen Rand auf dem Blech. In das Gerührte rührt man ſieben Loth fein Mehl, und gießt es auf das Blech. Dieſes muß von der Größe ſeyn, daß, wenn man den Teig ausbreitet, er zwey Meſſerrüken dik liegt. Wann es recht gleich gemacht iſt, wird es mit feinem Zuker überſtreut, im Bakofen gebaken, und, wann es aus dem Ofen kommt, einen halben Finger lang, und ein und einen halben Finger breit geſchnitten.

Biſcuit, Butterbiſquit. Man rührt ein halb Pfund Butter recht leicht, wiegt ein halb Pfund Mehl, und eben ſo viel Zuker, diß rührt man Löffel voll weis nebſt ſechs Eyern nach und nach darein. Wann es recht gerührt, ſo wird ein achtels Pfund Roſinen ſauber gewaſchen und ausgedrukt, darunter gerührt, alsbald in blecherne Kapſeln gefüllt, oder man macht ſolche Kapſeln von Papier, und bakt ſolche gelb im Bakofen.

Biſcuit, ſpaniſcher. Man ſchlägt ein Pfund fein durchſiebten Zuker,

ker, fünf ganze Eyer, und zwölf Dottern in einem neuen Topf eine Stunde lang, thut ein halb Pfund nürnberger Mehl, etwas abgeriebene Orangeſchaale und ein achtels Quart lacrima Chriſti Wein dazu, und bakts in einer Form ein und eine halbe Stunde lang.

Blumen, ausgeſtochene, mit Eisſpiegeln. Man wellt einen Mandelteig aus, ſticht mit einem blechernen Model oder ausgeſchnittenem Pappendekel eine Blume oder Laub aus, macht einen ſchmalen Rand herum, und bakt es. Iſt es gebaken und kalt ſo macht man ein weiſſes Zukereis oder Waſſerſpiegel darauf, beſtreut es mit Zimmet, und kann es auch vergolden.

Blumen, überzukerte. Man nimmt ein wenig Tragant, weicht ihn ein bischen in Roſenwaſſer ein, klopft zwey Eyerklar wohl mit einem Löffel, thut von dem eingeweichten Tragant einer Erbſe groß, nebſt ein wenig geſtoſſenem Zuker, dazu, klopft es zu einem lautern Schaum; tunkt ein Federlein hinein, beſtreicht die Blumen, beſtreut ſie mit geſtoſſenem Zuker über und über; legt ein jedes Blättlein auf ein Brett, thut es zum warmen Ofen, damit ſie troknen, und läßt ſie denn auch in der Wärme ſtehen.

Blumenkohl (Carviol) zu puzen. Man nehme ihn, wann er große Blumen hat, ſpalte ihn in etliche Stüke, ſchäle mit einem Meſſer alle harte Rinden herunter, ſchneide in der Länge ein Stüklein wie das andere, werfe ſolche in kaltes Waſſer, und dann richte man ihn weiter zu.

Blumenkohl mit Rahm und Krebsbutter. Wann er recht gekocht iſt, thut man ihn mit Krebsbutter in eine Caßerole, und läſt ihn auf dem Feuer paſſiren. Man wirft alsdenn Muſcatenblüthen hinein, gießet vorher abgeſottenen Rahm darauf, und läßt alles durch einander kochen. Will er nun bald weich werden, ſchlägt man drey Eyerdottern in ein Töpfchen, klopft ſie klar, gießt den Rahm vom Blumenkohl hinein, quirlt es fleißig, ſchüttet es wieder in die Caßerole, wo der Blumenkohl iſt, rüttelt es, daß es ſich fein darein ziehet, richtet es an, und ſprengt Krebsbutter darauf.

Blumenkohl mit Spargelbrühe. Man kocht ihn im Salzwaſſer gahr, thut Eyerdotter in eine Caßerole, ſchüttet etwa eine Meſſerſpize Mehl dazu, legt ein ziemlich Stük gewaſchene Butter hinein, rührts durcheinander. Nun gießt man ein

wenig Wein, Eßig und überge⸗bliebene Fleiſchbrühe darein, auch kommt Muſcathenblüthe und Citronenſchelfen dazu, auch eine ganze Zwiebel, die man aber beym Anrichten wieder heraus nimmt. Diß alles ſezt man aufs Kohlfeuer, rührt es fleißig um, daß es nicht zuſammenrinne. Wann es anfängt dik zu werden, auch ſieden will, gießt man etli⸗che Tropfen kalt Waſſer hinein, richtet den Blumenkohl an, gießt die Brühe darüber, ſprengt ab⸗geklärte Butter darauf, und ſezt es auf heiſſe Aſche, damit ſich die Brühe ein wenig hineinziehe.

Blumenkohl mit Muſcatenblü⸗then. Er muß in Salzwaſſer bald weich geſotten, hernach in eine Caßerole oder Tiegel ge⸗than, geriebene Semmel und Muſcathenblüthen darauf ge⸗ſtreut, gewaſchene Butter dazu gelegt, gute Bouillion darein ge⸗goſſen, und auf ein Kohlfeuer ge⸗ſezt werden. Dann läßt man alles durcheinander kochen, bis es eine dike Brühe wird.

Blumenkohlſalat. Man kocht ihn im Waſſer gahr, legt ihn aus dem heiſſen ins kalte Waſſer, rich⸗tet ihn an, ſtreut ein wenig Salz, nicht aber Pfeffer darüber; her⸗nach gießt man Baumöhl und Eßig darauf.

Bökelfleiſch. Will man es warm haben, nimmt man vom Bruſt⸗kern: Kalt aber, vom Schwanz⸗ſtük, thut es in einen Hafen oder Ständlein, reibt es mit zwey bis vier Loth Salpeterſalz, thut Thymian, Baſilik, Dragun, Lorbeerblätter, Rosmarin, et⸗was Knoblauch, Schalotten, et⸗liche Körner weiſſen Pfeffer gröb⸗licht geſtoſſen, auch etliche Re⸗gelein und etwas Muſcatenblü⸗the dazu, läßt es im Keller ein bis zwey Tage ſtehen, nimmt ein Pfund Salz, ſiedet es in einer Maas Waſſer, läßt es wieder er⸗kalten, und gießt es an das Fleiſch. Zu dieſer Maſſe mag es ohngefehr achtzehn Pfund Fleiſch ſeyn: dekt es mit einem Dekel zu, und beſchwert es mit einem Stein. Hat man aber ein Ständlein mit einer Schrau⸗be, ſo iſt es beſſer. Man läßt es vierzehn Tage bis drey Wochen ſtehen. Wann es bald geſotten wird, nimmt man keinen groſ⸗ſen Hafen dazu, und wäſcht es nicht. Iſt es aber lang gebö⸗kelt, ſo nimmt man einen groſ⸗ſen Hafen zum Sieden.

Bökelfleiſch zu räuchern. Man nimmt die Bruſt und die Rukſtü⸗ke, ſalzt ſie ein, legt ſie in ein Ständlein, und beſchwert es mit Steinen. Die Brühe muß je und je abgeſeigt, und das Fleiſch wieder damit begoſſen werden. Iſt es drey bis vier Wochen ge⸗legen, ſo wird es troken abge⸗waſchen, und in die Rauchkam⸗

mer gehängt, wo es etliche Tage bleibt. Soll es gekocht werden, ſo wäſſert man es vorher über Nacht ein.

Boeuf a la mode. Man nimmt ein Stük Rindfleiſch, ohne Knochen, klopft es mürbe, beſtreut es mit Negelein, Muſcatenblüthe, Pfeffer und Salz, und ſpikt es. Dann ſchneidet man breite Spekſcheiben, legt ſie unten in einen Hafen, und das Fleiſch darauf, thut Pfeffer, Muſcatenblüthe, Lorbeerblätter und ganze Zwiebeln dazu, verklebt den Hafen wohl mit grobem Teig, und läßt es auf einem gelinden Kohlfeuer ſieben bis acht Stunden dämpfen. Man gießt auch Brühe oder ein wenig Eßig daran, und vermacht den Hafen wohl mit einem Dekel.

Böhmiſch Brod. Man nimmt vierzehn Eyer, rührt ſie wohl, thut 35 Loth Zuker daran, und rührt alles eine Stunde. Dann mengt man ein wenig Anis, und ein Pfund nürnberger Mehl hinein, und rührt wieder. Endlich belegt man einen kupfernen, vierekigten, gleich aufgemachten Model im Boden mit Oblaten, beſtreicht ihn auf den Seiten, ohne ihn zu beſtreuen, füllt das angerührte hinein, und bakt es gemach.

Bohnen mit Rahm. Man zieht den grünen, noch nicht recht reifen Bohnen die Faſern weg, ſchneidet ſie klein, und wäſcht ſie ſauber. Legt ein Stük Butter in eine Caßerole, thut die Bohnen auch hinein, bis ſie ein wenig ſchwizen; gießt abgeſottenen Rahm dazu, und läßt ſie weich kochen. Dann nimmt man ein paar Eyerdotter, und zieht den Rahm von den Bohnen ab, gießt ihn aber wieder an dieſelbe, nur daß ſie aber nicht mehr kochen. Dann ſprengt man ein wenig zerlaſſene Butter darüber.

Bohnen ſäuerlich zu fricaßiren. Nehmet ſolche Bohnen, macht ſie wie die vorigen zurecht, wäſcht ſie aus, kochet ſie in Fleiſchbrühe ab, thut ſie in eine Caßerole, gießt von der Fleiſchbrühe etwas darauf, legt ein wenig gewaſchene Butter, Muſcatenblüthe, und ein wenig Ingber daran, und läßet ſolches etwas kochen. Hernach ſchlägt man drey Eyerdottern in ein Töpfchen, thut etwas Eßig daran, quirlt es durcheinander, wirft noch ein wenig Butter an die gequirlte Eyer, gießt die Brühe von den Bohnen unter die Eyer, und quirlt es ohne Unterlaß, daß es nicht zuſammenlauft. Man ſchüttet nun die Brühe alle an die Bohnen, damit ſie ſich an dieſelbige ziehe.

Bohnen, kleine, in Eßig einzumachen. Man zieht ihnen die Faſern auf beyden Seiten ab,

wirft ſie in ſiedend Waſſer, und läßt ſie eine kleine Weile darinnen liegen. Dann legt man ſie in ein Fäßchen, thut Fenchel, etwas ganzen Pfeffer und ein wenig Salz dazu. Wenn es voll iſt, wird es mit einem Boden oben zugemacht, worein ein klein Loch gebohret worden; man thut einen Trichter in das Loch, füllet das Fäßchen mit gutem Eſſig, ſchlägt einen Zapfen vor, und rüttelt es alle Tage um.

Bohnen, groſſe, einzumachen. Sie werden, wie die groſſen Erbſen ausgehülſet. Will man ſie grün haben, müſſen ſie im Waſſer einen Sud thun. Denn legt man ſie nach voriger Art ein.

Bohnenſalat. Die Bohnen werden in Salzwaſſer verwellt, in die Länge klein geſchnitten, und mit Zwiebeln, Pfeffer, Oel und Eſſig angemacht.

Boloneſiſche Würſte. Man nimmt drey Pfund friſchen Speck, zerſchneidet ihn in groſſe Würfel einer Haſelnuß groß. Stoßt vier ein halb Loth wohl gedörrtes und zu Pulver geſtoſſenes Salz, eine kleine Muſcatennuß, ein und ein halb Quintlein Zimmet, ein halb Quintlein Negelein, zwey Gran Ambra und ein wenig Zucker, macht dieſes mit Malveſier oder ſonſt einen guten Wein an, miſcht alles untereinander, und ſezt es an einen friſchen Ort im Keller. Nach dieſem nimmt man acht Pfund mager Schweinfleiſch von Schinken oder Stüken ohne Fett, ſchneidet die Häutlein oder Nervén ſauber ab, hakt das Fleiſch klein, benezt es mit Malvaſier, ſtreut neun Loth wohlgedörrtes Salz und vier ein halb Loth geriebenen Parmeſankäß darauf, untermengts mit drey Loth ganzem Pfeffer, und hakt es mit einander. Hierauf legt man den würflicht geſchnittenen Spek auf das Magere, hakt es ein wenig, knetet es wie einen Teig untereinander in einen groſſen Darm ſo feſt, als möglich, ſticht mit einer groſſen Nadel hinein, daß die Luft herausgehe, hängt ſie zwey bis drey Tage in eine Stube, daß ſie troken werden. Wenn ſie wohl getroknet, hängt man ſie an einen kühlen und lüftigen Ort; nur daß ſie nicht anlaufen und gefrieren, wiſcht ſie je und je mit einem ſaubern Tuch ab, und läßt ſie hangen, daß ſie einander nicht berühren.

Bouillion an Faſttagen. Man thut allerhand gute Kräuter in einen Topf mit Waſſer, nebſt zwey bis drey Semmelrinden, wirft es mit Salz, Butter und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn es ein und eine halbe Stunde gekocht hat, ſeihet man die Brühe durch ein Leinentuch.

Bouillon an Fleiſchtagen. Man nimmt ein gutes Stück Rindfleiſch, und ein paar Markknochen, alte Hühner, Kalbfleiſch u. ſ. w. wäſcht alles rein, thut es in einen Topf, gießt rein Waſſer darein, ſalzet es wohl, wirft Muſcatenblüthe, Ingber, Citronenſchelfen dazu, und läßt es zuſammen kochen. Wenn ſie zu kochen anfängt, muß ſie abgeſchaumt werden.

Bouillon von Fiſchen. Man thut den Schleim von den Schleyen, zieht die Aale ab, nimmt die Hechte und Karpfen aus, nimmt die Ohren heraus, und ſchneidet ſie in Stüken, thut ſie in einen groſſen Topf mit Waſſer, Butter, Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer mit Gewürznegelein geſpikten Zwiebel. Wenn es ein und eine halbe Stunde gekocht hat, ſeigt man die Brühe durch ein leinen Tuch, und thut davon gleichviel in drey verſchiedene Töpfe. In dem einen thut man gereinigte und klein geſchnittene Champignons, ſchlägt ſelbige mit einem Coulis gebakenem Mehl und einem Stük grüner Citrone durch ein Haartuch. Zu der Brühe in den andern Topf thut man geſtoſſene Mandeln, und das Gelbe von hartgeſottenen Eyern, und ſchlägt es durch.

Bouillon von Wurzeln. Man kocht zwey bis drey Maaß oder Mezen grüne trokene Erbſen: zermalmt ſie, und thut ſie in einen groſſen Topf, in welchen ein kleiner Waſſereymer geht; läßt ihn ein und eine halbe Stunde auf dem Feuer ſtehen, nimmt ihn weg, läßt ihn ſtill ſtehen. Alsdenn nimmt man einen mittelmäßigen Topf, ſeihet in ſelbigen durch ein Haarſieb die helle Erbſenbrühe, thut einen Bund gelbe Rüben, ein Bund Paſtinaken, eines von Peterſilienwurzeln, ein Duzend groſſe Zwiebeln, ſalzet es, würzet es mit einem Bündchen feiner Kräuter, und einer groſſen mit Gewürznegelein geſpikten Zwiebel, läßt ſolches zuſammenſieden und thut einen Bund Sauerampfer, ein Bund Körbel und zwey bis drey Kochlöffel voll Zwiebelbrühe hinein.

Bouillon, trokene. Man nimmt zwey alte Capaunen oder Hahnen, zerknikt ſie, wenn ſie wohl gepuzt ſind, roh, daß alles an ihnen ganz weich wird. Dann nimmt man einen Truthahn und verfährt eben ſo. Sodann ſchneidet man von einer rohen Kalbskeule das Derbe in Schnitten, thut Muſcatenblüthe, Ingber, vier Negelein, zwölf weiſſe Pfefferkerner, denn Peterſilien, Paſtinak, Löffelkraut, jedes eine Hand voll, Baſilik, etwas abgeriebene Citrone dazu. Man ſchüttet alles zuſammen in einen

neuen Tiegel, auf deſſen Boden dünn geſchnittener Spek gelegt worden, verkleibt dieſen Tiegel um und um wohl, ſezt ihn auf glühende Aſche, und läßt ihn Tag und Nacht ſo ſtehen und langſam kochen. Doch muß ja nichts naſſes dazu kommen: ſo bekommt man den andern Tag hievon ein rechtes Oel. Dieß gießt man in ein ander Gefäß durch einen klaren Durchſchlag, ſeiget es durch ein Haartuch, thut Saft von zwey Citronen und einem Gläschen Franzwein dazu, läßt es etliche Stunden im Keller ſtehen, daß es ſich ſezt. Denn gießt man es in Formen und läßt ſolche in den Keller ſezen, daß ſie troken werden.

Bouillon zu allen Soſen. Man verdämpft dünn geſchnittenes Rindfleiſch oder Kalbfleiſch mit Zwiebeln, allerhand Wurzeln, ſchön gelb. Und wenn man die Soſe ganz klar haben will, kann man es kaum ein paarmal umſchütteln, und es recht dik gelb dämpfen, eine gute Fleiſchbrühe daran ſchütten und aufkochen laſſen. Man kann auch ein paar Stüklein Schinken und Spek zum verdämpfen darein thun.

Bratwürſte. Man nimmt einen hintern und vordern Schinken. Die Schwarte wird ſo abgezogen, daß der Speck am Fleiſch bleibt. Denn wird das Fleiſch von den Beinen abgelößt und gröblich gehakt. Hierauf wird unter acht bis neun Pfund Fleiſch Salz, zwey Hände voll, eine Hand voll halbgeſtoſſenen Pfeffer, auch etwas Coriander gemiſcht; dieſes alles recht klein gehakt. Ferner, ein Loth Negelein und eine Hand voll würflicht geſchnittene Citronenſchaalen darein geſtreut, alles nochmal untereinander gemengt und in geſäuberte Schweinsdärme gefüllt.

Bratwürſte von Mandelzeug. Man wirft in ein halb Pfund Mandelzeug allerley fein Gewürz. Hernach wird eine Farbe von einem Löffel voll Waſſer, eben ſo viel Gummi, drey Tropfen ſchwarze Farbe, ein Quintlein Zimmet und ein wenig armeniſchen Bolus angemacht, und die aus obigem Zeug formirte Bratwürſte damit gemalt.

Bratwürſte, augsburger. Man nimmt fünf Pfund Schweinen- und eben ſo viel Rindfleiſch, thut die Knochen davon, hakt es, und ſalzt es unter dem Haken. Hierauf ſtellt man es an einen Ort, daß es nicht gefriere; ſo wird das Fleiſch roth werden. Den andern Tag thut man auf das Fleiſch ein Pfund würflicht geſchnittenen Spek, ein Quintlein Muſcatenblüthe, ein Quintlein Negelein, ein halb

Loth

Loth Pfeffer, und dieß wird drey Viertelſtunden geknetet. Hierauf wird der Teig verſucht, und wenn er nicht roth iſt, mehr geſalzen und gewürzt: Alsdenn füllt man den Teig durch einen blechernen Trichter in Rindsdärme, worein man ſonſt Leberwürſte füllt, drukt ihn ſo feſt zuſammen, als man kann, und die hohlen Stücke mit der Gabel, daß keine Luft in der Wurſt bleibe. Und wenn es ſo feſt zuſammengedrukt iſt, ſo läßt man allemal ein anders binden, damit die Wurſt recht feſt werde. Man hängt ſie hernach fünf Tage in Rauch, und etliche Wochen in die Luft. Aber zu dem Teig nehme man kein Waſſer.

Bratwürſte ohne Darm. Man hakt ein halb oder ein ganz Pfund gut Schweinenfleiſch recht klein, und ſchneidet ein Stücklein Spek klein gewürfelt darein. Dieß rührt man wohl mit dem Rührlöffel, rührt in die Maſſe nach und nach einen halben Schoppen friſch Waſſer, thut etwas geſchnittene Zwiebeln, Negelein, Pfeffer, Ingber und Salz daran. Wenn es wohl gerührt iſt, ſtreut man Mehl auf ein Bret, nimmt einen Löffel voll von dem Teig heraus, macht ein Bratwürſtlein, ohngefähr zwey Finger dick und einen Finger lang, davon, macht die Butter in einer Pfanne heiß, und bakt die Würſtlein darinn gelb.

Bratwürſte in Citronenſoſe. Man bratet ſie halb gahr, legt ſie in eine Caßerole, gießt Wein und Fleiſchbrühe darauf, ſchneidet Citronenſchelfen und Scheiben hinein, thut ein Bündlein Kräuter und Zwiebeln dazu, und läßt es mit einander kochen. Wenn ſie bald gahr ſind, ſezt man Butter auf, daß ſie heiß werde, ſchüttet ein wenig Mehl hinein, läßt es braun werden, bräunet es an die Würſte, thut auch Ingber, Pfeffer und ein wenig Zuker daran.

Bratwürſte in Senfſoſe. Die Würſte werden nicht zu ſehr, ſondern fein ſaftig gebraten. Alsdann läßt man Butter in eine Caſſerole braun werden, gießt Senf und Wein dazu, thut auch Citronenſchelfen, Ingber, Pfeffer, Bouillion und Zucker hinein, und läßt es ein wenig durcheinander kochen. Endlich gießt man die Brühe in eine Schüſſel, und die Würſte legt man auf den Rand.

Bratwürſte mit ſaurem Rahm und Capern. Die Würſte bratet man halb gahr: dann wird Butter in einer Caſſerole braun gemacht, ein wenig Mehl darein gethan, und umgerührt, bis es braun wird; Fleiſchbrühe und ein wenig Eſſig hineingegoſ-

ſen, Lorbeerblätter, Rosmarin, Pfeffer und Jngber dazu geworfen, und alles zuſammengekocht. Endlich legt man die Würſte in die Brühe, thut geſchnittene Citronenſchelfen und eine Hand voll Capern hinein, und läßt es durcheinander kochen; gießt einen Nöſſel guten und diken Wein dazu, und läßt es durcheinander dämpfen.

Braune Suppe. S. Suppe.

Braunkohl zu kochen. Wenn er recht ausgefroren, muß er ſauber geſtreift, gekocht, das Waſſer abgeſeigt, und er ſehr klein gehakt werden. Darauf macht man Butter in einer Caſſerole braun, ſchüttet ein wenig Mehl darein, thut den Kohl nebſt Fleiſchbrühe, Jngber, Pfeffer und Salz, in die Caßerole, und läßt es durcheinander kochen, bis der Kohl weich, und keine lange Brühe mehr daran iſt.

Braunſchweiger Würſte. Man nimmt das mürbeſte Fleiſch aus den Seiten oder Lenden und Schinken von jungen Schweinen. Das Fleiſch wird von den Adern wohl geſäubert, ſehr klein gehakt, und die am Meſſer hangende Fäſerchen weggeworfen; das nöthige Salz mit Salpeter vermiſcht, ferner ganzer und geſtoßener Pfeffer darzu gethan. Nun werden Rindsdärmer in laulichtes Waſſer eingeweicht, der Teig recht derb darein gefüllt, und dann die Würſte vier und zwanzig Stunden aufgehängt. Jm Rauch läßt man ſie nur ſo lang hängen, bis ſie eßbar ſind.

Braune Potage von Semmelrinden zur Faſtenzeit. Man macht ein Coulis von einem Stük Aal und Lachs, läßt es in einer Caßerole mit einem Stük Butter braun braten, zerſtoßt ſie in derſelben mit einem Stük Butter, ſezt es auf das Caßerolloch. Wenn es braun worden, gießt man Grübel und Fiſchbrühe, von jedem gleichviel daran, thut Champignons, eine kleine ganze Zwiebel, Peterſilie, zwey bis drey Negelein und einige Semmelrinden dazu, und läßt es zuſammen gelind kochen. Wenn das Fleiſch vom Aal und Lachs geſtoßen wird, ſo wird es mit ein wenig Krebscoulis befeuchtet, auch, ſo es wohl geſtoſſen, mit dem Coulis in der Caßerole vermengt, durch ein Haartuch geſchlagen, das Durchgeſchlagene in eine Caßerole gethan, und auf heiſſer Aſche warm gehalten. Dann werden Semmelrinden in Fiſchbrühe aufgeſchwollen und angebaken, ein klein gefülltes Weißbrod in die Mitte gelegt, und das Coulis darüber geſchüttet.

Braungebakenes hohles Zukerwerk. Man nimmt Marzipanzeug, dies mit Stärkmehl untereinander gewirkt, eines halben Fingers dik ausgewellt; der Model mit einem in ein Tüchlein gebundenen Mehl bestäubt, und der Teig allenthalben in den Model gedrukt. Dann thut man ihn aus dem Model heraus, legt ihn auf ein mit Eyerweiß bestrichenes Oblatenblatt, sezt dies auf den Ofen, und bakt es ein wenig. Nach dieſem werden die Oblaten ringsherum davon geschnitten und vergoldet.

Braungebakene Mandeln. Acht Pfund Mandeln, die abgezogen ſind, werden mit Roſenwaſſer in einem Mörſel zart geſtoßen; denn werden ſechs ganze Eyer und ſechszehn Dotter wohl geklopft, und nebſt einem Pfund geſtoſſenem Zuker und Mandeln, in eine Schüſſel gethan, wohl untereinander gerührt, mit Mehl ausgewirkt, in die blecherne Mödel gedrukt, und in heiſſem Schmalz gebaken.

Brey von Bier. Man reibt ein paar Hände voll Hausbrod, röſtet ſolches gelb in Butter, ſchüttet ſo viel Bier, als nöthig iſt, dazu, würzt es mit Zuker und Ingber, und läßt es kochen. Noch wird Zuker und Zimmet darüber geſtreut.

Brey von Eyern. Man nimmt vier Löffel voll Mehl, röſtet es gelb im Schmalz, zerklopft ſechs Eyer, gießt Rahm darein, mengt das geröſtete Mehl mit an, und läßt es zu einem Brey kochen.

Brey, aufgezogener. Man brühet vier Löffel voll Mehl mit ſiedender Milch an, ſchlägt Eyer darein, machts mit Milch dünn, wie einen Flädleinsteig, thut Zuker oder Salz darein, ſiedend Schmalz in ein Geſchirr, und unten und oben Kohlen.

Brey von Fleiſch. Verdämpft Kalbfleiſch wird klein gehakt, in einem Stüklein Butter ein wenig Semmelmehl oder gerieben Brod kaum gelb geröſtet, etwas klein geſchnittene Citronenſchaalen, Muſcatenblüthe und Salz dazu gethan, auch Fleiſchbrühe daran geſchüttet, bis es wie ein Brey iſt. Wann es gekocht, wird noch ein Löffel voll ſaurer Rahm daran gethan. Denn kann man Eyer darauf baken, oder gebakene Semmeln darein thun.

Brey, geröſteter. Schön Mehl wird in einem Stük Butter gelb geröſtet, mit Milch angerührt, etwas Zuker darein gethan und gekocht. Man kann auch Zimmet darein thun.

Brezeln von Eyern. Fein Mehl, Eyer, Rahm, etwas geſtoſſene Mandeln, etwas zerlaſſene Butter mit Zuker, Zimmet und Roſenwaſſer zu einem Teig gerührt,

dieſer

dieſer zu kleinen Stüken gewirkt, Brezeln daraus gemacht, mit Dottern beſtrichen, und in einem Ofen gebaken.

Brezeln, gefüllte. Ein Teig aus feinem Mehl, mit ein wenig warmer Milch nebſt Zuker angemacht; dieſen zu zwey Finger breiten Stüken ausgewellt, von einer Mandelmaſſe etwas darauf gelegt, übergeſchlagen, doch nicht allzufeſt zugemacht, auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gethan, und im heiſſen Ofen gebaken.

Brezeln von Mandeln. Man nimmt ein halb Pfund abgezogene Mandeln, acht Loth Eyerklar, und vier Loth weiß Roſenwaſſer, zerklopft es, ſtoßt die Mandeln zart, träufelt das vorher mit dem Eyerweiß wohl zerklopfte Roſenwaſſer gemach in die Mandeln. Dies währt eine Stunde. Wenn ſie recht klein ſind, thut man ein Vierte lpfund fein geſtoſſenen Zuker darunter, knetet den Teig wohl, formirt Brezeln daraus, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, ſezt ſie auf ein kleines Kohlfeuer, und thut, wenn ſie ſich heben, auch auf den Dekel glühende Kohlen.

Brezeln von Marzipanzeug. Sie werden von abgetroknetem Marzipanzeug formirt, gelblicht gebaken, beeiſet, mit gröblicht geſtoſſenen Zuker beſtreut, im Ofen abgetroknet und gebaken.

Brezeln von Zuker. Man klopft das Gelbe von 6 Eyern ganz klein, thut ein halb Pfund ſchön Mehl, rein gewaſchene Butter eines Eyes groß, und zwölf Loth fein geſiebten Zuker dazu, knetet alles wohl zu einem Teig, formirt Brezeln, beſtreicht ſie mit Eyerklar, ſtreut Zuker darauf, und bakt ſie, doch nicht gar zu braun.

Brieſenküchlein. Wenn die Brießlein geſotten, die Droſſel herausgeſchnitten, und das Uebrige klein gehakt iſt, wird etwas geriebenes Eyerbrod daran gemiſcht, ein wenig Muſcatenblüthe, Salz und Pfeffer darein geſtreut, ein Ey daran geſchlagen, alles wohl untereinander gerührt, auf Semmelſchnitten geſtrichen, und im Schmalz gebaken.

Brieſenſuppe. S. Suppe.

Brieſengemüß. Man nimmt Milchbrod oder Semmeln, ſchneidet die äuſſerſte Rinde davon, und weicht ſie in gute Milch. Zu zwey Semmeln nimmt man ein Viertelpfund Butter, rührt ihn mit fünf bis ſechs Eyerdottern wohl ab, drükt das eingeweichte Brod feſt aus, und rührt es auch darein. Denn ſiedet man eine Kalbsbrieſe weich, ſchneidet es in kleine Stüke, und rührt es mit Salz und Muſcaten-

ten-

tenblüthe darunter. Das weiſſe von den Eyern ſchlägt man zu Schaum, und rührt es auch darein. Dann ſchmiert man Rahmtortenmödel mit Butter, thut den Teig darein, und bakt es im Bakofen nicht gar zu braun, macht eine Butterbrühe mit Morcheln, und kocht die Küchlein ein wenig darinn auf.

Brieſenpaſtete. S. Paſtete.

Briken zu kochen. Man ſchleimt ſie, das iſt, wenn man ſie aus dem Waſſer genommen und mit einem reinen Tuch abgetroknet hat, wird die Haut abgeſchaben. Man läßt ſie noch ein wenig in reinem Waſſer liegen, alsdann ſiedet man ſie friſch im Waſſer, Wein und Eßig, mit Salz, Zwiebeln und Citronenſchaalen, auch einem Stük Butter, oder macht eine ſchwarze Brühe.

Briken einzumachen und zu mariniren. Man bratet ſie langſam auf dem Roſt, beträuft ſie immer mit gutem Baumöl, beſtreut den Boden eines reinen Fäßleins mit Pfeffer, legt die Briken hinein, ſchichtweiſe nach einander, beſtreut ſie weiter mit untereinander gemiſchtem Pfeffer, Negelein und Zimmetrinden, und dies ſo fort, bis das Fäßlein voll iſt. Endlich gießt man Weineßig darauf, daß er darüber geht, und beſchweret ſie.

Briken zu braten, in Papier. Man ſchneidet ſie in Stüke, und ſchabt ſie rein ab. Macht kleine Fächlein von Papier, legt die Briken darein, gießt Baumöl dazu, ſchneidet kleine Citronenſchelfen daran, ſezt die Papierchen mit den Briken auf einen Roſt, unter welchem aber nicht viel Feuer ſeyn darf, und drükt Citronenſaft darein.

Brikenſalat. Von den Briken wird die äuſſerſte ſchwarze Haut abgeſchaben, quer geſchnitten, und mit geſchnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Eßig und Oel angemacht.

Brokelkohl oder Blattkohl. Er wird gebrüht, bis er weich iſt, alsdann gewäſſert und wohl ausgedrükt, mit dem Meſſer nur einigemal durchſchnitten, ein Buttermehl in einem Stollhafen gemacht, wie zu Spargeln. Der Kohl wird darein gethan, mit etwas Muſcatenblüthe und Pfeffer, und wohl gekocht.

Brokelerbſen zu kochen. Man läßt ſie einige Stunden im kalten Waſſer ſtehen, wäſcht ſie etlichemal aus kaltem, eben ſo oft aus warmen Waſſer, läßt ſie in einem Durchſchlag ablaufen, thut ein Stük Butter in eine Kachel, läßt darinn ein klein geſchnittenes Zwiebelein nebſt klein geſchnittenen Peterſilie ein wenig dämpfen, ſtreut etwas

Zuker an die Erbſen, und thut ſie in die Butter. Wenn ſie ein wenig darinn gedämpft, ſtreut man etwas Mehl darauf; wenn es ein wenig angezogen, ſchüttet man Fleiſchbrühe daran, daß es eine kurze Soſe hat, und läßt ſie noch ein wenig kochen.

Brodtorte. S. Torte.

Brühe zu den Potagen an Fleiſchtagen. Man nimmt ein Stük vom Schulterblatt und Schenkel des Rinds, thut es in einen Topf mit kaltem Waſſer, legt noch einige Kalbskeulen dazu, fäumt es fleißig ab, und ſchüttet öfters wieder friſch Waſſer daran, wirft auch Salz, gelbe Rüben, Paſtinaken, ein Bündchen feiner Kräuter und groſſe Zwiebeln dazu hinein, läßt ſolches zuſammen ſo lang gelind kochen, bis die Brühe die verlangte Kraft hat. Endlich wird ſie durch ein ſeidenes Sieb geſeiget, daß das Fett davon komme, und darinn kocht man die Potage gelind auf.

Brühe zu Potagen an Faſttagen. Man thut allerley gute Kräuter, nebſt zwey bis drey Semmelrinden in einen Topf mit Waſſer, würzt es mit Salz, Butter und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn es ein und eine halbe Stunde gekocht hat, wird die Brühe durch ein leinen Tuch geſeiget.

Brühe, braune. Man nimmt einige Pfund gutes Rindfleiſch aus der Keule, ſchneidets in Scheiben, einen halben Finger dik, ſchlägt ſie ein wenig platt, legt ſie, Stük vor Stük, eines neben das andere in eine weite Caßerole; ſchneidet ein paar gelbe und auch weiſſe Wurzeln, wie auch weiſſe Zwiebeln in Scheiben, nebſt andern Kräutern, auch Lorbeerblättern und Peterſilie; legt dies alles auf das Fleiſch, dekt es zu, ſezt es auf einen niedrigen Dreyfuß, macht ein Kohlfeuer darunter, ſo breit die Pfanne iſt, und läßt es ſo zugedekt immerfort ſchwizen und braten, bis der Saft, ſo im Anfang herausgegangen, wieder eingebraten, das Fleiſch recht braun worden, und ſich etwas an die Pfanne angeſezt hat. Das Feuer muß immer gelind ſeyn. Das Fleiſch darf auch nicht umgekehrt werden. Alsdann macht man eine helle und kräftige Fleiſchbrühe darüber, läßt es eine kleine halbe Stunde langſam kochen, und ſchüttet es durch ein kleines Sieb.

Brühe über Forellen und Hechte. Man nimmt eine Rinde ſchwarz Brod, reibt und ſiedet ſie mit Wein und Fleiſchbrühe, preßt ſie durch ein Tuch, thut ein wenig Oel und Citronenmark daran, würzt, zukert, und ſiedets nochmal, und ſtreut würflicht

licht geſchnittene Citronenſchaalen auf die Fiſche. Zu den Forellen macht man die Brühe ein wenig dünner.

Brühe von Peterſilien, Sardellen, Morcheln ꝛc. Man läßt ein gut Stük Butter zergehen, macht klein geſchnittene Schalottenzwiebeln und einen Löffel voll Mehl ſchön gelb darinnen; thut klein geſchnittene Peterſilie, ganze würflicht geſchnittene Citronenſcheiben, ein paar Sardellen, etwas geſottene und geſchnittene Morcheln hinein, und läßt dies alles zuſammen mit Fleiſchbrühe kochen. Dies taugt zum Rindfleiſch und zu geſottenen Zungen.

Brühe über Lammfleiſch. Man verdämpft das Fleiſch mit Zwiebeln, Butter und Wurzelwerk, dann thut man ein Stükchen Butter, Zwiebeln, Citronen, ein Stükchen Schinken, in eine Kachel, einen Löffel voll Mehl, etliche Eyerdotter und einen Löffel voll Eßig. Dies wird auf Kohlen untereinander gerührt, bis es anfängt zu ſieden, durch das Haarſieb getrieben und über das Fleiſch angerichtet.

Brühe über Wildpret. Man ſtreut auf eine obere Brodrinde Negelein, Pfeffer, Salz, klein geſchnittene Schalottenzwiebeln, überſtreicht die Rinde mit Butter, legts in die Bratpfanne, thut etwas Fleiſchbrühe daran, und läßt das Fleiſch darunter braten. Wird aber das Fleiſch verdämpft, ſo thut man es in einen Dreyfuß. Iſt das Fleiſch fertig, ſo thut man das Brod heraus, hakt es nebſt ein wenig Spek klein, thut es mit klein geſchnittenen Citronen und Citronenſaft in die Bratenbrühe, läßt es noch ein wenig aufkochen, treibt es durch ein Haarſieb und richtets über das Fleiſch an.

Brühe zu einem Schweinskopf. Man reibt etwas Brod, ſchneidet etwas Peterſilien und Schalottenzwiebeln, zerſtoßt ein paar Wachholderbeere, thut ein paar Löffel voll Senf, etwas Eßig und gut Oel, auch Citronen dazu, und macht es untereinander.

Brühe von Selleri über eingebeizt Wildpret. Man thut Selleri und etwas gelbe Rüben in Butter, läßt es ein wenig dämpfen, thut Mehl darein, rührt es um, ſchüttet ein Glas Wein daran und Fleiſchbrühe, wie auch von der Soſe, worinn das Wildpret geſotten. Man läßt es kochen, brennt einen Zuker daran, bis es gelblicht iſt, und thut Salz, Muſcatenblüthe, auch etwa Negelein daran. Das Wildpret aber muß vorher geſotten werden, ehe man es zum Sulzen ſiedet.

Brühe von Senf zu ſchwarz Wildpret. Man nimmt etli-

che Löffel voll Senf, drey Löffel Wein, ein wenig klein geſchnittene Citronenſchelfen, einen Löffel voll Provenceröl, den Saft von einer halben Citrone, klopft es wohl untereinander, und gibt es zum kalten Wildpret.

Brühe von Rahm über Wildpret. Das Wildpret von allen Arten, wird mit Butter und Eßig, welches an einander geſotten, begoſſen. Iſt es aber lang gebeizt, mit ſiedend Schmalz übergoſſen, eine Fleiſchbrühe in die Bratpfanne gethan, und der Braten damit getráufelt. Wenn er bald gahr iſt, werden etliche Löffel voll ſauren Rahm in ein Schüſſelchen gethan, ein Löffelein voll Mehl darein gerührt, und der Braten damit überſtrichen. Und ſo thut man ein paarmal den übrigen Rahm in die Bratpfanne, läßt ihn noch ein wenig damit kochen, thut etwas gebrannten Zuker daran, daß die Brühe gelb wird. Auch thut man etliche Citronenrädlein in die Brühe. Iſt ſie zu dünn, ſo macht man ein wenig Buttermehl daran, läßts aber nicht mehr lang mit dem Rahm kochen, daß ſie nicht fett wird. Man kann auch etwas Negelein oder Wachholderbeere in die Bratpfanne thun.

Brühe, franzöſiſche, über Capaunen und Hühner. Man ſchneidet Citronen und Limonien zu Schnitten, ſchüttet Wein und einen Löffel voll Aepfelſaft daran, läßts zuſammenkochen, preßts durch ein Tuch, gießt Malvaſier dazu, würzt es mit Muſcatenblüthe, Zuker, Zimmet, und ein wenig Safran, und läßts noch einmal aufſieden. Indeſſen wird der Braten angerichtet, die Brühe darüber gegoſſen, und geſchnittene Datteln und Mandeln darauf geſtreut.

Brühe, ſpaniſche. Man hakt fünf bis ſechs Sardellen mit einem Stükchen Butter klein, thut ſie nebſt klein gehakten Schalotten ein wenig klein geſchnittenen Schinken, und etwas weiſſem Baumöl in eine kleine Caßerole, läßt es zuſammen etwas braun ſchwizen, ſchüttet eine ſäurige Kraftbrühe oder etwas Coulis daran, ſtreut anſtatt deſſen aber auch ein wenig Mehl darauf, läßt es damit dämpfen und gießt es darauf. Darnach läßt man es wohl durchkochen, ſtreicht es durch ein Haartuch, thut ein wenig Champagnerwein, Champignons und Citronenſaft daran, und läßt es noch einmal durchkochen.

Brühe, engliſche. Man nimmt einen kleinen Löffel voll Mehl und ein gut Stük Butter, knetet es untereinander, hakt Schalotten, aufgekochte Peterſilie, Lor-

Lorbeerblätter, Citronenſchaalen, einige Capern und Sardellen recht klein, knetet dies alles zu dem Mehl und Butter hinein, und rührt es mit einer guten Brühe an. Dann werden einige hartgeſottene Eyerdotter zu kleinen Stükchen gemacht, in die Brühe gethan, oder beym Anrichten darüber geſtreuet. Streut auch ein paar ein wenig gebratene und in Würfeln geſchnittene Schinkenſcheiben, auch würflicht geſchnittenes und gebratenes Brod darüber.

Brühe von Aepfeln über Wildpret. Man zieht ein Viertelpfund Mandeln ab, ſchneidet ſie länglicht und klein, röſtet Borsdorfer Aepfel ein wenig im Schmalz, ſeigt es wieder ab, thut beydes in einen Stollhafen, und miſcht ein wenig Weinbeere darunter, ſchüttet Wein daran, würzt es mit Muſcatenblüthe, Zimmet und Muſcatennuß, reibt etwas Brod daran, richtet das Gebratene an, und ſchüttet dieſe Brühe darüber.

Brühe von Schnepfen. Wenn die Schnepfen gahr gebraten ſind, zieht man ſie vom Spieß ab, nimmt das Eingeweide und die Leber weg, legt es in eine Caßerole, würzts mit Pfeffer und Salz, gießt ein wenig rothen Wein daran, ſchneidet die Schnepfen in die Brühe, und wenn ſie noch nicht diklicht genug iſt, thut man zwey bis drey Löffel voll Coulis von Kalbfleiſch und Schinken daran, macht es zuſammen heiß, drükt den Saft von zwey Pomeranzen daran, und richtets warm an.

Brühe von Erbſen an Faſttagen. Man nimmt vier kleine Maaß grüne trokene Erbſen, ließt und wäſcht ſie in laulichtem Waſſer, kocht ſie nebſt einigen gelben Rüben, Paſtinaken und groſſen Zwiebeln in einem groſſen Hafen mit ſiedendem Waſſer. Wenn ſie gahr ſind, ſeigt man die Brühe durch ein Haarſieb in eine Terrine, ohne die Erbſen zu zermalmen.

Brühe von Sardellen über allerhand Braten. Man nimmt ein Stük friſche Butter, zerreibt ſie mit Citronenmark, thut ein paar gehakte Sardellen dazu, rührt alles untereinander, ſezt es auf Kohlen, und ſchüttet den Saft vom Braten, und wenn es zu ſieden anfängt, den Saft von einer Citrone oder Pomeranze dazu.

Brühe von Capern über Schlegel. Man röſtet Mehl ohne Schmalz, ganz troken, gießt Wein und ein wenig Fleiſchbrühe daran, würzts mit Muſcatenblüth, ſiedet alles zuſammen, wirft ziemlich Capern und etwas Zuker darein, läßts noch

einen Sud thun, auch kann man Eßig dazu ſchütten.

Brühe von Zibeben über Hühner. Man läßt ein paar Schnitten wohlgebakenes Weißbrod in halb Malvaſier und halb anderm Wein ſieden, zwingt es durch, würzts mit Pfeffer, Muſcatenblüth und ein wenig Safran, läßt alles wohl miteinander ſieden, thut ziemlich ausgekörnte Zibeben, und geſchälte länglicht geſchnittene Mandeln, auch klein geſtoſſenen Zimmet darein, ſchüttet Eßig dazu, zukerts nach Belieben; legt das Huhn in eine Schüſſel, löſt die Viertel ein wenig auf, und richtet die Brühe darüber an.

Brühe von Chocolade. Statt des Mehls nimmt man ein Vierte lpfund fein geſtoſſene und durchgeſiebte Chocolade, alsdann ein Stük reine Butter, und drey bis vier Eyerdotter, knetet es zuſammen in einer Pfanne wohl, und rührts mit Wein und ein wenig Waſſer an. Sollte es von der Chocolade nicht ſüß genug werden, thut man noch ein wenig Zuker dazu.

Brühe von Zwiebeln über das Gebratene. So bald das Gebratene zu braten und zu tropfen anfängt, muß die Bratpfanne weggenommen, und eine andere untergeſezt werden. Denn legt man friſche Lorbeerblätter und Citronenſchaalen darein, ſchüttet ein paar Löffel voll Brühe aus der erſten Bratpfanne nebſt zwey bis drey geſchälten kleinen Zwiebeln dazu. Soll die Brühe ſäuerlich ſeyn, nimmt man ein wenig Citroneneßig, oder drükt den Saft von friſchen Citronen darein, legt den Braten in die Schüſſel, und gießt die Brühe darüber.

Brühe über einen Hammelſchlegel. Man nimmt klein gehakte Zwiebeln, röſtet ſie, und zugleich ein Stäublein Mehl in Schmalz; denn wird das Schmalz davon geſeigt, Fleiſchbrühe und Eßig daran gegoſſen, und gut Gewürz darein geſtreut. Dann wird etwas von dem Trüben aus der Bratpfanne dazu geſchüttet, und dieſe Brühe über den Braten angerichtet.

Brühe von Citronen über Wildpret u. ſ. w. Man bähet eine Schnitte Roggenbrod lichtbraun und ſiedets im Wein, darnach ſeiget man es durch einen Seiher, daß es klar werde, thut Wein und Triſanet daran, auch Zuker, Muſcatenblüthe, Pfeffer und ein wenig Negelein, und ſiedet es ſo. Hierauf wird Citronenmark in einem Mörſel mit etwas Zuker abgerieben, daß es klar und dünne wird, endlich unter die Brühe gemiſcht und angerichtet.

Brühe von Citronen über Rebhühner. Man ſiedet eine gebähete Schnitte Roggenbrod in Wein und Fleiſchbrühe, treibt ihn durch, gießt noch mehr Wein zu, würzt mit Pfeffer, Zuker, Muſcatenblüthe und Negelein, ſchneidet Citronen zu Plàzlein, legt ſie einen Tag zuvor in Zuker, ſchält die gelben Schelfen von einer andern Citrone ab, ſchneidet ſie klein und würflicht, legt ſie, wie erſtbeſagte Scheiblein in Zuker, läßt einige davon in dieſer Brühe mit aufſieden, und thut Zimmet darein. Wenn nun das Rebhuhn gebraten iſt, werden ihm Flügel und Bruſt abgelößt, alles in eine Schüſſel gelegt, die Brühe darüber geſchüttet, zugedekt, auf Kohlen nur ein wenig gedämpft, aber ja nicht ſtark geſotten. Zulezt ſtreut man Triſanet darauf, und ziert s mit den übrigen Citronenſcheiben.

Brühe, braune, von Citronen über Wildpret, Kalbs- und Hammelsſchlegel. Man läßt ein Achtelpfund Butter zergehen, ſchüttet ein halb Achtel Weineßig und ein Achtel Waſſer daran, läßt es ſieden, und thut unter dem Sieden Zuker und Zimmet, Muſcatenblüthe und Negelein, auch ziemlich abgeriebenes Citronenmark und klein geſchnittene Citronenſchaalen darein, und läßts noch einen Sud thun.

Brühe von Pomeranzen. Man macht Schmalz einer Nuß groß, heiß, röſtet einen Löffel voll weiß Mehl darein, ſchüttet ein Glas Wein, ein wenig Eßig, und den Saft von einer Pomeranze dazu, würzt es mit Negelein, Zuker und Zimmet, ſchneidet eine zeitige Pomeranze nebſt der Schaale in dünne Schnitten, legt ſie, wenn die Brühe aufgeſotten iſt, darein, und läßt dieſe Schnitten nur ein wenig mit aufſieden.

Brühe von Limonien. Dieſe hakt und ſchneidet man wenn die Kerne herausgenommen worden, thut ſie in ein Töpfchen, ſchüttet Wein, ein wenig Fleiſchbrühe, auch Roſeneßig daran, würzt es mit Pfeffer, Muſcatennuß, ſehr wenig Negelein und etwas Zuker, läßts zuſammen aufſieden, und richtets über den Braten an.

Brühe von Trauben über Auerhahnen, Rebhühner, u. ſ. w. Man ſiedet zeitige Muſcatellerbeere in ſpaniſchem Wein, wirft, wenn ſie ein wenig erkaltet ſind, zwey bis drey Muſcatenblumen, ein halb Loth des beſten Zimmets, einen Stengel langen Pfeffer und eine Jngberzehen darein, bindet gröblicht geſtoſſene Cardemomen in ein weiſſes Tüchlein, und legts dazu. Hernach läßts man zuſammen einen Wall thun, und wenn es ſiedet, ſchüt-

ſchüttet man drey bis vier Löffel voll des ſchönſten Zukers darein, rührts untereinander, dekts mit einem weiſſen Tüchlein zu, und ſezt es, ſo bald es kalt iſt, in den Keller. Denn kann man es kalt aufſezen oder aufſieden laſſen, und über den Braten anrichten, auch jedesmal ein bis zwey Löffel voll Weinbeere herausnehmen.

Brühe von Weichſeln. Man reibt Lebkuchen, gießt Wein daran, und läßt ihn ſieden, nimmt Weichſelſulzen, rührt ſie mit Wein an, würzt es mit ein wenig Muſcatennuß und Pfeffer, oder mit Zuker und Zimmet, und läßt es noch ein wenig miteinander aufſieden.

Brühe von Meerrettig über eingebeizt Rindfleiſch. Man nimmt das Dike aus der Bratpfanne, reibt Meerrettig daran, pfeffert es, und drükt Citronenſaft darein.

Brühe von Rosmarin über Gebratenes. Man läßt friſche Butter oder Schmalz in einer Pfanne zergehen, ſchneidet ein wenig Zwiebel klein, wirft ſie mit einem halben Löffel voll Mehl in die Butter oder in das Schmalz, und läßt es miteinander röſten. Denn gießt man Fleiſchbrühe und ein wenig Eßig daran, ſiedet es, würzt es mit Negelein, Muſcatenblüthe, Zuker und Zimmet; hernach ſchneidet man Citronenſchelfen länglicht, wie Kraut, läßt ſie mit einigen kleinen Roßmarinzweiglein nur einen Sud thun, ſchüttet es über den Braten, und belegt die Schüſſel mit runden ausgeſtochenen Citronenſcheiben.

Brühe von Jahannisbeeren. Man nimmt Johannisbeere, ſchüttet ein Glas guten Wein daran, und reibt ſie in einer Schüſſel, ſeiget ſie durch ein Tuch, und würzt ſie mit ein wenig Ingber, Zuker und Zimmet; ſezt es in einem Töpfchen zum Feuer, und läßts ein wenig dik werden. Unter dem Kochen wird es fleißig umgerührt.

Brühe von Mandeln über Hühner ꝛc. Man hakt die Mandeln oder reibt ſie in einem Mörſel ab, ſchüttet etwas weniges Hühnerbrühe, die aber nicht fett ſeyn darf, und ſiedheiſſen Malvaſier darüber, miſcht geriebenes Brod, Muſcatenblüthe, Zuker und Triſanet darunter, gießt etwas Roſeneßig dazu, läßt die Brühe ſieden, und richtet ſie über die Hühner an.

Brühe, ſüße. Weineßig, ganzen Zimmet und Zuker und ein Lorbeerblatt thut man in eine Caſſerole und kochts. Eingekocht ſeiget mans durch ein Sieb in ein Töpfchen, und richtets warm an. Man nimmt auch Wein ſtatt des Eßigs.

Brühe über Aale und andere Fiſche. Man zerläßt Butter mit etwas Selleri und gelben Rüben, welche klein geſchnitten werden, ein wenig Roßmarin und einem Löffel voll Mehl, rührt es um, und gießt Wein und Fleiſchbrühe daran; ſchält kleine ganze Zwiebelein, thut ſie in die Brühe, läßt ſie mit dem Fiſch, der zerſchnitten ſeyn muß, kochen. Wenn der Fiſch weich iſt, thut man ihn heraus, läßt die Brühe einkochen, brennt einen Zuker daran, bis ſie gelb iſt, thut Muſcatenblüth und etwas Negelein dazu, auch Citronen, den Fiſch wieder darein, und richtet es an.

Brühe von Sardellen. Man ſchneidet ein Schalottenzwiebelein ganz klein, macht ein Stükchen Butter mit einem Löffelchen Mehl gelb, verdämpft darinn die Zwiebel, löſcht ſie mit einer guten Fleiſchbrühe ab, mit etlich Löffel voll Wein, geſchnittenen Citronen ſammt dem Saft; hakt die Sardellen klein, und thut ein wenig Muſcatenblüthe darein, und läßts beyeinander ſieden. Die Brühe macht man mit etwas gebranntem Zuker gelb. Man nimmt auch ſtatt der Sardellen Häringe oder Capern.

Brühe von Oliven über einen Reh- oder Gemſenſchlegel. Man ſchneidet die Oliven von den Kernen, hakt ſie klein, bähet ein Stük Roggenbrod, brokt es in ein Töpfchen, ſchüttet Wein daran, thut die gehakten Oliven dazu, und läßts zuſammenſieden. Denn ſeihet mans durch, würzt es mit Zuker, Zimmet und Muſcatenblüthe, hakt noch mehr friſche Oliven und wirft ſie darein; gießt Citronen- oder Pomeranzeneßig dazu, oder miſcht Citronenmark und ein wenig trübes aus der Bratpfanne darunter, und läßt alles mit einander aufſieden. Nach dieſem legt man den Schlegel in eine Schüſſel, ſchüttet die Brühe nebenzu hinein, und ſchneidet friſche Oliven halb voneinander, nimmt die Kerne heraus, belegt ſowohl den Schlegel als auch den Rand der Schüſſel damit, und ſtekt in die Mitte der Oliven kleine Rosmarinſträuslein.

Brühe von Schalotten über einen Schlegel. Man ſchneidet die Schalotten klein, ſezt ſie mit ein wenig klein geſchnittenen Roßmarin und einem Stükchen gebäheten Brod zum Feuer, ſiedet ſie weich, ſeihet ſie durch, und zwar mit ein wenig trüber Brühe aus der Bratpfanne. Zulezt thut man Citronenſaft, Pfeffer und Muſcatenblüthe, ein wenig klein geſchnittenen Roßmarin und Citronenſchelfen darein, und richtets über den Braten an.

Büchſenkuchen. In einem Quart Milch rührt man Mehl, bis es wie ein dünner Brey wird; ſchlägt ſechs Eyer hinein, thut Muſcatenblüthe dazu, ſalzt es ein wenig, und rührt es glatt ab. Beſtreicht dann eine blecherne oder zinnerne Büchſe mit Butter, füllt ſie mit dieſem Teig, thut den Dekel feſt darauf, ſezt die Büchſe in einen Topf mit ſiedendem Waſſer, läßts kochen, bis der Teig in der Büchſe hart wird; nimmt ſie heraus, wie auch den Teig, macht den andern Teig vollends fertig, wie den erſten; ſchneidet den erſten Teig ſcheibenweis eines kleinen Fingers dik, bakt ſie langſam im Schmalz, und beſtreut ſie mit Zuker und Zimmet.

Butterkuchen. Man macht von ſchönem Mehl, Butter, vier Eyern, Milch, Hefen, Roſenwaſſer und Muſcatenblüthe einen Teig. Dieſer wird geknetet aber ja nicht geſtopft, daß er wohl aufgeht. Hernach rollt man einen Kuchen daumensdik, wikelt ihn rund herum auf, belegt ihn dik mit Butter, denn klopft man ſechs bis acht Eyer mit Milch, ſchüttet es auf den Kuchen und läßt ihn wohl baken.

Butterſchnitten. Man nimmt ein halb Pfund ſchön Mehl, ein halb Pfund Butter, etwas Salz, zwey kleine Gläſer guten Wein, knetet es zuſammen, rollt es auseinander, ſchlägts wieder zuſammen, wiederholt es drey bis viermal, und zwar alles an einem kühlen Ort. Rollt alsdann den Teig einen ſtarken Meſſerrüken dik, ſchneidet ihn mit einem warmen Meſſer in vierekichte Stükchen, beſtreicht ſie mit geklopftem Eyerweis, ſtreut ein wenig Zuker darüber, und bakt ſie in einem nicht gar zu heiſſen Ofen.

Butterteig. Man nimmt ein halb Pfund Butter, ſodenn ſo viel Mehl, als man mit einem halben Röſſel Rahm nezen kann, thut drey Eyerdotter dazu, macht einen Teig davon, treibt ſolchen, wie die Butter, auf, legt die Butter in den Teig, und ſchlägt dieſen etlichemal übereinander.

C.

Caffeemus. Man thut drey bis vier Loth gemahlenen Caffee, faſt eben ſo viel Zuker, auch etwas Zimmet in einen Topf, macht ein Quart Milch ſiedend, gießt ſie über den Caffee und Zuker, und läßt ſie daran kalt werden. Dann treibt man die an dem Caffee geſtandene Milch durch ein Tuch, und rührt eine Meſſerſpize feines Mehl hinein. Nun verklopft man vier Eyer, auch noch von zwey andern das Gelbe,

be, eins nach dem andern, und gießt allemal wieder etwas von der durchgetriebenen Milch daran, ſchüttet es in ein zinnernes Gefäß, thut oben und unten Glut dazu, und läßts gelb werden. Zulezt ſtreut man klein geſchnittene Citronen und Zuker darauf.

Caffeeſemmel. Werden aus Weizenmehl, Eyern und Butter, wekenförmig oder länglichtrund, und auf beyden Seiten zugeſpizt verfertigt.

Caffeewaffeln. Man miſcht ein Viertelpfund zartgeſtoſſenen Zuker, ein Viertelpfund Mehl, zwey Eyer und einen Löffel voll fein geſiebten Caffee wohl untereinander, und gießt nach und nach ein wenig guten Rahm dazu, bis ein ordentlicher Teig daraus wird, der ſo dik iſt, daß er ſich in die Länge zieht, wenn man ihn aus dem Löffel gießt. Das Waffeleiſen dazu wird warm gemacht, und beyde innere Seiten mit Butter beſtrichen. Dann gießt man einen Löffel voll von dem Teig darauf, drükt das Eiſen zu, und legt es aufs Feuer. Wann es auf einer Seite genug gebaken iſt, ſo wird es auf die andere Seite gewendet. Sind ſie gebaken, ſo erhält man ſie auf dem Ofen in einem Sieb troken.

Candiren. Man läßt fein geläuterten Zuker in einem Keſſel zergehen und ſo heiß werden, daß man einen Finger darinn leiden kann; hernach tunkt man die Blumen, Früchte, Wurzeln, Gewürz u. ſ. w. hinein, und wiederholts einmal, legt ſie in ein Sieb, und läßt es bey der Wärme troken werden.

Candirte Johannisbeere. Man zieht die noch an dem Sträußlein hangende Johannisbeere durch ein friſches Waſſer, und troknet ſie auf einem Tuch wohl ab. Nimmt Zuker, läutert ihn etwas diklicht, ſiebt einen guten Theil feinen Zuker durch ein Sieb auf feines Papier, zieht die Sträuslein durch den geläuterten Zuker, kehrt ſie in den andern durchgeſiebten Zuker recht herum, daß er daran kleben bleibt, legt ſie auf ein Papier und läßt ſie troknen.

Candirte Mandeln. Abgeſchälte Mandeln weicht man in Roſenwaſſer ein, läßt ſie eine Weile darinn liegen, ſeiht ſie ab, ſchwingt ſie in gröblicht geſtoſſenem Zuker, bakt ſie in recht heiſſem Schmalz in einer Pfanne, legt ſie auf Papier und kühlt ſie ab.

Capaun zu puzen und zuzubereiten. Man ſchneidet ihm die Kehle ab, thut ihn in ein recht heiſſes Waſſer, und rührt ihn ſo lang herum, bis die Federn weggehen; denn legt man ihn,

 wenn

wenn er ganz rein iſt, in kaltes Waſſer.

Capaun mit Auſtern. Man vermiſcht, wenn man ein bis zwey Capaunen wohl gepuzt hat, Auſtern, reine Butter, Muſcatenblüthe, Citronenſchelfen und etwas klein geriebene Semmel durcheinander, füllet die Capaunen unter die Haut auf im Leibe, vernäht ſie feſt mit Zwirn, bindet ſie an einen Spieß, bratet ſie gemach, und behält die Brühe, die unter dem Braten herauskommt. Sind ſie bald gahr, ſo nimmt man ſie herunter, legt ſie in eine Caßerole und Auſtern dazu; auch thut man etwas geriebene Semmel, Muſcatenblüthe, Citronenſchelfen und ein wenig ſüßen Wein dazu, macht etwas Brühe und läßt es gar gemach kochen. Zum Anrichten klopft man zwey bis drey Eyerdotter mit etlichen Tropfen Weineßig in einem Töpfchen klar ab, zieht die Brühe vom Capaunen daran, richtet dieſe an, gießt die Brühe darüber, und legt die Auſtern herum.

Capaunen am Bratſpieß mit feinen Kräutern. Man macht, wenn er geſäubert iſt, mit den Fingern die Haut von dem Bruſtfleiſch los, nimmt ſo viel geraſpelten Spek, als zwey Eyer groß ſind, thut einen gehakten Champignon, ein wenig Peterſilie, grüne Zwiebeln und Baſilik, klein gehakt, dazu, würzt ſolches mit Pfeffer, Salz und kleinen Gewürzen, vermiſcht alles wohl miteinander, und thut dieſe Fülle zwiſchen Haut und Fleiſch, nähet die Enden zuſammen und macht den Capaunen ein wenig ſteif, ſtekt ihn an den Spieß, belegt ihn mit Scheiben von Kalbfleiſch, Schinken und Spek, und thut zwiſchen ſelbigen ein wenig feine Kräuter, Pfeffer und Salz, bewikelt den Capaun mit Papier, und läßt ihn braten. Wenn er gahr iſt, legt man ihn in die Schüſſel und richtet ihn mit einer Schinkeneſſenz an.

Capaunen am Bratſpieß mit Krebſen. Wenn der Capaun ausgenommen, und das Bruſtfleiſch ſo abgelößt iſt, daß die Haut ſizen geblieben, ſo füllt man die Haut über der Bruſt mit einer kleinen leichten Fülle, nämlich man legt den Capaun mit der Bruſt auf einen Tiſch, thut die Fülle innwendig auf die Haut, thut auch ein Ragout von Krebſen hinein, und verſtopft die beyden Enden des Capauns mit der Fülle, und näht ſolche zu. Man ſtekt darauf ein ſpiziges, etwas ſtarkes Holz queer durch die Keulen, befeſtiget den Capaun am Bratſpies, belegt ihn mit Scheiben von Kalbfleiſch und Schinken, gewürzt mit feinen

nen Kräutern, Pfeffer und Salz, wie auch mit Spekſtreifen, wikelt ihn in einen Bogen Papier, und läßt ihn bey gelindem Feuer gahr braten. Alsdann nimmt man die Bekleidung weg, legt ihn in eine Schüſſel, und thut den Krebsragout darüber.

Capaunen mit Capern. Man legt die gebratenen Capaunen in einen Tiegel, thut allerhand Gewürz, als Muſcatenblüthe, Cardomomen, auch eine Hand voll ganze Capern hinein. Ferner ſtoßt man Capern mit etwas eingeweichter Semmel, in einem Mörſel klein, ſchüttet dieſe in ein Töpfchen, gießt gute Bouillion auf, und läßts kochen, bis ſie dik werden, ſtreicht es durch ein Haartuch, gießt dieſe Brühe und etwas guten Wein über die Capaunen, wirft in den Tiegel Citronenſchelfen, auch eine ganze Zwiebel, und läßt es durcheinander kochen. Endlich richtet man die Capaunen an, die Brühe oben drüber, und beſtreut ſie mit Semmel und Muſcatenblüthe.

Capaunen mit Carviol. Einen zurechtgemachten und gezähmten Capaunen blanchiret man, ſezt ihn mit ein wenig Salz und Waſſer zum Feuer, und läßt ihn weich kochen. Vom Carviol ſchält man das Grüne herunter, iſt er groß, ſo ſchneidet man ihn entzwey, wirft ihn in kaltes Waſſer, und ſezt ihn zum Feuer, daß er halb gahr koche. Man thut nun den Carviol nebſt reiner Butter, Ingber, geriebener Semmel, in eine Caßerole, legt den Capaun auch dazu, gießt gute Fleiſchbrühe daran, ſezet es zuſammen auf ein Kohlfeuer, läßt es ſo lang durcheinander kochen, bis es diklicht wird. Wann es nicht fett genug iſt, läßt man etwas Butter hineinlaufen, richtet den Capaun an, legt den Carviol herum, ſtreut Muſcatenblüthe darüber, und garnirt den Rand mit Semmelſchnitten.

Capaunen mit Caſtanien. Sie werden in ſiedendem Waſſer blanchirt; in eine Serviette geſchlagen, und mit Waſſer, darein etwas Salz gethan worden, zum Feuer geſezt. Dann ſiedet man ein Pfund Caſtanien in Waſſer, ſchält ſie, legt ſie mit den Capaunen in eine Caßerole und Muſcatenblüthe dazu. Man ſtoßt eine Bruſt vom Capaun mit ein wenig reiner Butter und eingeweichter Semmel im Mörſel, thut dies in ein Töpfchen, gießt etwas Bouillion darauf, und läßt es aufkochen. Endlich treibt mans durch ein Haartuch, gießt dieſe Coulis über die Capaunen, und läßts durcheinander aufkochen. Beym Anrichten

kommt der Capaun in die Mitte, und die Caſtanien umher.

Capaunen mit Citronen. Man thut die weißgeſottene Capaunen in einen mit Butter beſtrichenen Tiegel, mit Muſcatenblüthe, Jngber, Citronenſchelfen und klein geriebener Semmel. Man gießt von der Brühe, worinn die Capaunen gekocht, auch etwas Wein dazu. Man ſchneidet eine Citrone in Scheiben, wirft ſie in Wein, damit das Bittere herauskomme, ſchüttet dieſe Scheiben auch zu den Capaunen, und läßt es auf Kohlen gemach kochen.

Capaunen mit Eyerſoſe. Den weißgekochten Capaun thut man in eine Caßerole, gießt von der Brühe darauf, worinn der Capaun gelegen, thut Gewürz, nur keinen Pfeffer, auch ein wenig Wein, dazu, legt eine ganze Zwiebel und etliche Lorbeerblätter darein, und läßt es kochen. Denn ſchlägt man fünf Eyerdotter in ein Töpfchen, thut eine Meſſerſpize Mehl hinein, gießt ein paar Tropfen Eßig dazu, und quirlt es klar ab; gießt hierauf die Brühe in das Töpfchen, und quirlt es wiederum fein klar, daß es nicht zuſammenlauft. Wirft nun ein gut Stük Butter zum Capaun, gießt die Brühe in der Caßerole auf den Capaun, daß es ſich mit einander vereinige; richtet den Capaun an, ſchüttet die Brühe über ihn, und beſtreut ſie mit Muſcatenblüthe.

Capaunen mit Muſcatenblüthe und Semmelſchnitten. Man läßt den blanchirten Capaunen weich kochen, wäſcht ihn wieder ſauber aus, und legt ihn in einen Tiegel, dazu man Muſcatenblüthe und geriebene Semmeln ſchütten, auch von der Brühe, darinn die Capaunen gekocht, in den Tiegel gießen, und zum Feuer ſezen muß. Ehe er angerichtet wird, legt man ziemlich reine Butter darzu, ſchneidet Semmeln flekweis, und röſtet ſie. Denn wird der Capaun in die Mitte, die Semmeln herumgelegt, und mit Muſcatenblüthe und geriebenen Semmeln beſtreut.

Capaunen mit Muſcheln, weiß. Man blanchirt ſo viel Capaunen in der Serviette, als man braucht, puzt ein bis zwey hundert Stük Muſcheln rein, thut ein Stük Butter, klein gehakte Peterſilie, Muſcatenblüthe, Citronenſchelfen, geriebene Semmeln und die Muſcheln zuſammen in eine Caßerole, gießt genug Bouillion darauf, wäſcht die Capaunen ſauber aus, legt ſie zu den Muſcheln, und läßts allgemach kochen. Dann thut man drey Eyerdotter in ein Töpf-

Töpſchen, gießt eine Meſſerſpitze rohes Mehl und etliche Tropfen Eßig darein, gießt von der Brühe, ſo auf den Muſcheln iſt, etwas dazu, und quirlt es klar, ſchüttet die abgezogene Brühe wieder unter die Muſcheln, und läßts durcheinander anlaufen.

Capaunen mit Reiß im Bakofen. Man kocht die Capaunen ſchön weiß, auf oben angezeigte Art, ſezt Reiß zum Feuer, und läßt es halb gahr kochen, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, und läßts miteinander gemach kochen. Dann würzt man ſie mit Muſcatenblüthe, rührt ſie mit etwa acht Eyern ab, rührt auch ein Stük Butter darein, thut noch mehr ein Stük Butter in eine Caßerole, legt die Capaunen darauf, ſchüttet Citronenſchelfen und Gewürz daran, und paßirt ſie ein wenig, macht einen Kranz um eine Schüſſel, beſtreicht ihn mit Butter, gießt die Hälfte von dem Reiß daran, legt die Capaunen darauf, ziehet den andern Reiß über die Capaunen, und ſtreicht es fein ſauber zu.

Capaunen, gepreßt mit Sardellen. Aus einer oder mehr angezeigten Art rein gemachter Capaunen, nimmt man das Eingeweide und den Kropf heraus, ſtekt ihn an den Spieß, läßt ihn halb gahr braten, ſezt ein beſonderes Pfännchen die Brühe aufzufangen, darunter, beſtreicht den Capaun mit Butter und läßt ihn fort braten. Denn legt man ihn in eine Schüſſel, ſezt oben wieder eine Schüſſel darauf, und beſchwehret ihn, daß aller Saft herausgehet; beſchmiert nun die Schüſſel mit Butter, wäſſert Sardellen ein, wäſcht ſie rein aus, ziehet ihnen das Fleiſch ab, hakt es ganz klein, thut es auch auf die Schüſſel, und legt den Capaun darauf. Jngleichen ſchneidet man Citronenſchelfen darüber, gießt nebſt Muſcatenblüthe ein wenig Brühe und Wein dazu, und läßt dies alles ganz gemach am Kohlfeuer durcheinander kochen, thut die im Pfännchen aufgefangene Brühe auch an den Capaun, legt eine ganze Zwiebel dazu, und läßt es ſo, wohl zugedekt, dämpfen. Beym Anrichten drükt man von zwey Citronen den Saft darein.

Capaun mit Sauerkraut im Bakofen. Man bratet Capaunen halb gahr, kocht auch Sauerkraut halb gahr, und hakt es, wenns vom Feuer iſt, klein, ſezt eine Caßerole mit Butter aufs Feuer, wenn dieſe heiß iſt, wirft man ein wenig Mehl darein, ſo, daß es auch etwas braun wird, thut nun das Kraut auch darein, gießt recht viel guten ſauren Rahm darüber, und läßt es durch-

durcheinander dämpfen. Her⸗nach macht man einen Rand von Teig um die Schüſſel, worein der Capaun kommen ſoll, be⸗ſtreicht dieſe mit Butter, ſchüt⸗tet vom Kraut hinein, legt den Capaun darauf, ziehet vollends das Kraut über den Capaun, und macht es als eine Paſtete. Wenn nun alles darüber geſtri⸗chen, ſo macht man es ganz ſchlecht. Hierauf beſtreicht man es mit einem Pinſel mit Eyern, darnach mit Butter, ſchüttet klein geriebene Semmeln darüber und bakt es im Ofen.

Capaunen mit Krebſen und Spargel. Man kocht den Ca⸗paun weiß, ſiedet Krebſe halb gahr und bricht ſie aus, ſchnei⸗det dann den Spargel, bindet ihn zuſammen und kochet ihn halb gahr. Nun nimmt man ro⸗he Krebſe, ſchneidet ihnen die Köpfe ab, ſtoßt jene, nebſt et⸗was gebäheter Semmel, etwas Spargel und ein wenig Butter in einem Mörſel ganz klein, thut es in einen Topf, gießt von der Brühe, worinn der Capaun ge⸗kocht, darauf, läßt es kochen, ſtreicht es durch ein Haartuch, thut den Capaun in eine Caße⸗role, würzt es mit Muſcaten⸗blüthe, gießt die Brühe darüber, legt die ausgebrochene Krebſe und den Spargel dazu, wirft ein Stük Butter darein und läßt es durcheinander kochen. Denn richtet man den Capaun an, legt den Spargel mit den Kreb⸗ſen herum, gießt die Brü⸗he darauf, und ſprengt Krebs⸗butter darüber her.

Capernſoſe Man nimmt Schin⸗keneſſenz, thut ſie mit Capern in eine Caßerole, die Capern aber müſſen vorher mit einem Meſſer drey bis viermal durchſchnitten ſeyn, würzt die Soſe mit Pfef⸗fer und Salz, und richtet ſie warm an.

Carbonade mit Eyern. Man klopft Kalbs⸗ oder Hammels⸗ripplein recht wohl, beſtreicht Papier mit Butter in einer Schüſ⸗ſel, legt die Ripplein darein und läßt ſie auf dem Roſt halb bra⸗ten. Nimmt nun ein wenig Mehl, Salz, Pfeffer, Jngber und klein geſchnittene Peterſilie, macht alles untereinander, be⸗ſtreicht die Ripplein damit, ver⸗klopft, wenn ſie ein wenig an⸗gezogen haben, ein paar Eyer, tunkt die Ripplein darein, und läßt ſie noch ein wenig braten.

Carviol. S. Blumenkohl.

Caſtanienbrey. Man ſchält ein Pfund friſche Caſtanien ſauber, reibt ſie auf dem Reibeiſen, macht eine Maas Milch ſiedend, thut ein Stük Butter darein, rührt die geriebene Caſtanien nach und nach darunter, und läßt den Brey aufkochen. Nimmt zwey bis drey Eyerdotter, rührt

ſie

ſie auch in den Brey und läßt ihn kochen, bis er ſich auf dem Boden etwas gelblicht anhängt. Man kann ihn ſalzen oder Zuker darein thun.

Caſtanienſuppe. S. Suppe.

Champignons in der Soſe. Man thut den innern Stiel und das Schwarze weg, legt ſie mit etwas Citronenſaft in ein Waſſer, daß ſie weiß bleibe, thut die Champignons in ein Waſſer, ſo bald es ſiedet, läßt ſie einen Sud thun, gießt das Waſſer ab, thut ſie in eine Caßerole mit friſcher Butter und ein wenig Rocaboln, dämpft ſie ein wenig auf dem Feuer, ſtäubt etwas Mehl daran, füllt ſie mit guter Fleiſchbrühe auf, und läßt ſie kochen. Iſt es bald Zeit zum Anrichten, ſo thut man etwas Peterſilie und Citronenſaft dazu, zieht die Soſe mit ein paar Eyerdottern ab, man kann auch ſüßen Rahm dazu nehmen und den Citronenſaft weglaſſen, und garnirt ſie mit ausgebakenen Semmeln.

Champignonstorte. S. Torte.

Chocoladebrod. Man reibt ein Viertelpfund Zuker und ein Viertelpfund Chocolade, rührts mit ſechs Eyerdottern, thut etwas Zimmet und Negelein darzu, rührt ſechs Loth Mehl troken gelb. Wenn es erkaltet und der Teig wohl gerührt iſt, wird das Mehl nebſt vier Eyerweis hineingethan, welche zu Schnee geſchlagen werden. Hierauf ſchmiert man Kapſeln von Papier oder Blech mit Butter, beſtreut ſie mit geriebenen Semmeln, füllt ſie ein, bakt ſie, und ſchneidet, wenn ſie kalt, Schnitten daraus.

Chocoladeſuppe. S. Suppe.

Chocoladetorte. S. Torte.

Chocoladenbiſcuit. Man reibt die halbe obere Schaale einer Citrone, thut das Geriebene nebſt vier Eyerdottern und ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker in eine Schüſſel, rührt es wohl untereinander, ſchlägt das Weiſſe von acht Eyern zu einem ſteifen Schaum, thut ſolches nebſt einem Viertelpfund Mehl, welches geſiebt worden, auch dazu, und vermiſcht alles wohl. Endlich wirds in einer gehörigen Form im Ofen gelind gebaken.

Chocolademus. Man reibt zwey Loth Chocolade zart, ſiedet ſie ein wenig mit zwey Loth Zuker, etwas Zimmet und ein Quart ſüßer Milch, läßt alles wieder kalt werden und ſeiht es durch ein Tuch. Denn verklopft man vier ganze Eyer, von zwey andern das Gelbe, mit einem Löffel voll Roſenwaſſer, gießt die Milch nach und nach daran, und rührt es immerfort. Endlich ſchmiert man eine zinnerne Schüſſel gar dünn mit Butter, ſchüttet

tet das Angerührte darein, ſtellt es auf eine Kohlpfanne oder auf einen Topf mit ſiedendem Waſſer, welches doch immer fortſieden muß, thut auch oben etwas Glut dazu, und läßt es gemach ziehen. Wenn es anfängt dik zu ſeyn, ſo ſtreut man Zuker, Zimmet und klein geſchnittene Citronen darauf, oder beſäet es oben mit Zuker und geriebener Chocolade.

Chocoladenſoſe. Man nimmt ein Stük reine Butter, drey bis vier Eyerdotter, und ein Viertelpfund feine und durchgeſiebte Chocolade; knetet es zuſammen in einer Pfanne wohl durch, und rührts mit Wein und ſehr wenig Waſſer ab. Man kann auch noch mehr Zuker darzu thun.

Citronenbrod. Man nimmt ein Pfund vom beſten Canarienzuker, ſtoßt ihn zart und ſiebt ihn, ſchneidet das Gelbe von einer Citrone ganz klein, klopft das Weiſſe von zwey Eyern zu einem Schaum, und thut ihn in einen Mörſel. Wenn man meynt den halben Eyerklar damit vermiſcht zu haben, ſo thut man die kleinen Citronenſchnizlein dazu, aber nicht alle. Auch nezt man nicht allen Zuker. Alles wird wohl untereinander zerſtoßen, und ein Löffel voll Zuker nach dem andern darein gethan, damit es ſo dik wird, daß man es mit dem Zuker wirken kann. Nur darf der Teig nicht zu dik ſeyn. Zulezt macht man auf einem Bogen Papier kleine Bröklein, wie eine welſche Nuß, ſezt zwey aneinander, bakt ſie in einer Tortenpfanne, bis ſie oben anfangen gelb zu werden.

Citronen einzumachen. Man ſchält die Citronen, macht unten am Stiel einer jeden eine runde Oeffnung, und legt ſie in friſch Waſſer, läßt ſie hernach in einem Topf mit genug Waſſer kochen, und probirt von Zeit zu Zeit mit einer groſſen Steknadel, ob ſie genug gekocht ſind. Legt ſie darauf in friſch Waſſer, und leert ſie mit Hülfe eines Löffelchens aus. In Anſehung des Zukers rechnet man nach der Gröſſe der Citronen auf jede ein halb Pfund, auch mehr. Wenn der Zuker geläutert iſt, ſo läßt man die Citronen fünf bis ſechs Sud darinnen thun, fährt damit fünfmal, alle vier und zwanzig Stunden einmal, hintereinander fort, und thut allemal neuen Zuker hinzu, damit die Citronen recht im Syrup ſchwimmen. Er muß bey dem lezten Kochen nach groſſer Perlen Art geſotten ſeyn, da er drey bis vier Sude thun muß. Endlich thut man die eingemachten Citronen in einen kleinen Topf, ſo, daß die Oeffnungen davon oben zu ſtehen kommen. Die

Citronenſchaalen werden eben ſo eingemacht.

Citronenbutter oder Gebakenes. Man ſtößt vier Loth Mandeln ſo fein als Mehl, arbeitets mit dem Weiſſen von ſechs Eyern recht untereinander, ſehr lang, rührts mit einem Pfund geriebenen Zuker und einer geriebenen Citronenſchaale auf dem Feuer ſteif ab, ſtichts in Mödel aus, und bakts in abgeklärter Butter.

Citronenkuchen Man reibt das Gelbe von acht Citronen auf einem Reibeiſen, ſchält das Weiſſe herunter, blättert das Mark von fünf bis ſechs Citronen nach ſeinen Schichten fein aus, daß nichts Weiſſes daran bleibt, und zukert es. Thut acht Eyer, ziemlich gerieben Eyerbrod, Cardamomem, ein Viertelpfund Mandeln in einer Schüſſel, rührt alles eine halbe Stunde lang miteinander ab, beſtreicht einen Model mit Butter, beſtreut ihn mit geriebenem Brod, ſchüttet es hinein, bakts zu einem Kuchen und beſtreuts mit Zuker.

Citronenmus. Man reibt die äuſſere gelbe Schaale von einer Citrone auf einem Reibeiſen in ein Töpfchen, thut das Mark, wann Haut und Kern weg ſind, beſonders in ein Schüſſelein, und rührt es wohl mit Zuker ab. Hernach röſtet man eine Hand voll geriebenes Roggenbrod ein wenig in Butter, thuts in ein Töpfchen, gießt Wein daran, und ſiedets auf. Zulezt rührt man das Citronenmark darunter, zukert es noch ein wenig, und wenn es zu dik, thut man etwas Wein dazu, und läßt es noch einen Sud thun. Endlich rührt man die geriebenen Schaalen nebſt ein wenig Zimmet oder Triſanet darunter, nimmt das Mus vom Feuer, und richt es an.

Citronen- und Pomeranzenſalat. Man nimmt Citronen und Pomeranzen gleich viel, ſchneidet die Schaalen die Länge herab, das innere Mark aber in Spalten und Schnitten, legt von dieſen eine um die andere in eine Schüſſel. Die abgeſchnittene Schaalen von den Citronen und Pomeranzen hingegen ſchneidet man in Bögen, legt ſie in Zuker, ſchneidet auch eingemachten Citronat in Bögen, ziert den Salat damit aus, ſchneidet einen Theil Citronat würflicht, ſtreut ihn auf den Salat, nimmt feine Hagenbutten, thut die Kerne heraus, richtet ein Gehäke von Mandeln, Zuker, Zimmet und Citronat zu, füllets in die Hagenbutten, ſiedets auf Kohlen weich, läßts kalt werden, und legt es dazu.

Citronenſoſe, gelbe. Man nimmt vier Eyerdotter, ſehr wenig

Mehl

Mehl, ein Stük Butter, reibt von zwey bis drey Citronen die braunen Schaalen ab, drükt auch den Saft hinein, die Kerne aber müſſen weg. Dies alles knetet man in einen Topf oder Pfanne wohl durch, rührts mit halb Waſſer und Wein zu einer ſäurigen Soſe ab, brichts mit Zuker, nimmt auch wohl etwas Weineßig dazu.

Citronenſoſe mit Mandeln. Wird wie vorige bereitet, nur daß geſchälte Mandeln in feine länglichte Riemlein geſchnitten, zulezt in die Tunke gethan, oder beym Anrichten darauf geſtreut werden.

Citronenſyrup. Man nimmt acht Loth Citronenſaft, thuts in ein Pfund a souffle gekochten Zuker, ſchüttet alles untereinander, und bewahrts in einer gläſernen Flaſche.

Citronenſuppe. S. Suppe.

Citronentorte. S. Torte.

Collatſchen. Man nimmt ein halb Pfund friſche Butter, läßt ſie etwas warm werden, rührt ſie bey einer Stunde immer nach einer Seite, nimmt vier Eyerdotter, rührt bey jedem auch eine Viertelſtunde, hierauf thut man ein wenig friſchen Jeſt (Hefen) dazu, und rührt ſo lang, bis kein Jeſt mehr zu ſehen; rührt ſieben bis acht Löffel voll guten und diken ſüßen Rahm, etwas Muſcatenblumen, ein wenig Salz und drey Viertelpfund feingeſiebtes Reißmehl dazu, daß es ein feſter Teig wird. Dieſen bedekt man mit einem Bogen Papier und Serviette, ſezt ihn an einen warmen Ort, daß er ein wenig aufgeht, macht runde Törtchen daraus, die in der Mitte ein Loch und rund herum einen hohen Rand haben; dieſe füllet man mit eingemachtem, beſtreicht ſie mit Eyern, und bakt ſie auf Papier im Ofen oder einer Tortenpfanne.

Coulis von Fleiſch. Man thut Hühner- oder Kalbfleiſch in einen Topf, gießt rein Waſſer darauf, ſezt es zum Feuer, ſalzet es ein wenig, ſchneidet die Rinde von Semmeln darunter, und wirft welche, nebſt Citronenſchelfen, Muſcatenblüthen und dergleichen hinein, und läßt alles weich kochen. Wenn es weich iſt, rührt man es ſtark untereinander, und treibt es durch ein Haartuch oder Sieb.

Coulis, weiſſes, zu Faſtenſpeiſen. Man thut geſtoſſene Mandeln, in Rahm eingeweichte Semmelrinden, und recht weiß geſottene kleine Striemchen von Fiſchen in gute klare Fleiſchbrühe, und läßts nebſt weiſſen Champignons, Trüffeln, Baſilik und etwas kleinen Zwiebeln eine Viertelſtunde kochen, dann ſtreicht man

man es durch das Haarſieb oder ein feines Leinentuch,

Coulis von Krebſen. Dieſe ſiedet man, ſtößt Scheeren und Schwänze in einem Mörſer, thut ein wenig Fiſchbrühe oder ſonſt eine Faſtenbrühe oder dünne Erbſenbrühe mit einer Semmelrinde daran, weicht alles ein und treibts durch ein Sieb.

Coulis von Rebhühnern. S. Brühe über Rebhühner.

Cucumern einzumachen, auf die beſte oder Nürnberger Art. Man bricht ſie, wenn ſie noch ganz klein, ungefehr eines Gliedes am Finger lang ſind, (man kann aber auch noch kleinere und gröſſere nehmen) ab, ſchneidet die Stiele davon, legt ſie vier bis ſechs Stunden in friſches Waſſer, troknet ſie dann auf einem Tuch, legt ſie in eine Mulde mit viel Salz und Pfeffer, ſchwingt ſie ſo lang, bis das Salz zu ſchmelzen anfängt, legt ſie in ein Tönnchen, Töpfchen oder Zukerglas, macht allemal eine Lage jungen Fenchel, Coriander und ganz klein würflicht geſchnittenen Meerrettig, denn wieder eine Lage Cucumern, und gießt, wenn das Geſchirr voll iſt, kalten, aber reinen und durch ein zart Tuch geſeigten ſcharfen Weineßig darüber.

Cucumern zu fricaßiren. Man ſchält und ſchneidet ſie ſcheibenweiſe, paßirt ſie in der Caßerole mit friſcher Butter, thut eine ſcheibenweis geſchnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl miteinander kochen, und richtet ſie mit Rahm oder mit einem in unzeitigem Traubenſaft abgerührten Eyerdotter an.

Cucumern gefüllt. Wann man ſie geſchält und die Körner ſamt dem Puz herausgeſchnitten hat, ſo füllt man ſie mit einer Fülle von Karpfen- und Aalfleiſch, Champignons, Salz, Pfeffer, und feinen Kräutern, alles wohl gehakt. Dann thut man ſie in eine Caßerole mit Fiſchbrühe oder durchgeſchlagener grünen Erbſenbrühe und gutem Gewürz. Dies alles läßt man zuſammen langſam kochen, und richtet ſie in eine Schüſſel an, ſchneidet ſie nach der Länge, und trägt ſie mit einer Coulis von Champignons darunter zu Tiſche.

Cucumern auf Sicilianiſch. Man ſchält ſechs bis acht nicht allzugroße, einander in der Größe gleiche Cucumern, nimmt ſie aus, wellt ſie in ſiebendem Waſſer, doch daß ſie nicht kochen, füllt ſie mit einer Fülle von Rebhühnern oder dergleichen, und kocht ſie in einer Brühe. Wenn ſie gahr ſind, nimmt man ſie heraus, läßt ſie erkalten, tunkt ſie in ein geklopftes Ey, beſtreut ſie

ſie mit Semmelkrumen und bakt ſie im Schmalz, wie Tauben, und richtet ſie mit gebakenen Peterſilie oder mit Roſtſcheiben, Sardellen oder Bauchſpek an.

Creme, Milchrahm, Sahne. Heißt auch ein aus gutem Milchrahm, Eyerdottern, Wein, Zuker, Zimmet, Mandeln u. ſ. w. bereitetes Mus.

Creme von Chocolade. Man ſezt einen Röſſel Milch ans Feuer, ſchlägt inzwiſchen, ehe ſie kocht, acht bis neun Eyerdotter in ein Töpfchen, thut einen Löffel voll geriebene Chocolade darein, quirlt alles wohl untereinander, ſchüttet ein Viertelpfund Zuker darein, gießt abermal einen Röſſel geſottene Milch daran, und quirlt es wieder ſehr wohl durcheinander, ſezt ſodann die Creme aufs Kohlfeuer, hält mit dem Rühren an, bis ſie anfängt dik zu werden, und läßt ſie durch einen Durchſchlag in die Schüſſel laufen, worinn ſie angerichtet wird.

Creme von Citronen. Man ſezt einen Röſſel Wein zum Feuer, läßt ihn kochen, ſchneidet indeß von vier bis fünf Citronen die Schaalen ab, wirft ſie in den Wein, darinn ſie auch weich kochen müſſen. Sind ſie weich, ſo treibt man alles durch ein Haartuch, ſezt das Durchgetriebene wieder zum Feuer, und läßts heiß werden. Inzwiſchen ſchlägt man zwölf Eyerdotter in ein Töpfchen, drukt von drey bis vier Citronen den Saft darein, quirlt es ganz klar, thut ein halb Pfund Zuker dazu, gießt den heiſſen Wein, der mit den Citronenſchaalen durchgeſtrichen worden, an die Eyerdotter; es muß aber ſtets gerührt werden, bis dieſe Creme dik iſt, dann richtet man ihn durch einen Durchſchlag in eine Schüſſel an.

Creme von Eyerdottern, wie die Creme von Piſtacien, nur daß dieſe wegbleiben.

Creme von Eyerweiß, wie die von Mandeln, nur daß die Mandeln wegbleiben.

Creme von Mandeln. Man nimmt ein Viertelpfund Mandeln, läßt ſie im Waſſer einen Sud thun, ſchält ſie, ſtößt ſie in einem Mörſel ganz klein, träufelt während dem Stoßen Milch daran, ſezt auch in einem Topf ein Röſſel Milch zum Feuer, und quirlt, wenn ſie ſiedet, die Mandeln darein. Nimmt denn von zehn Eyern das Weiſſe, quirlt es in einem Topf ganz klar, ſchüttet ein Viertelpfund Zuker und ein wenig Roſenwaſſer dazu, zieht das Eyweiß mit der geſottenen Milch ab, und rührts am Kohlfeuer ſo lang, bis es dik werden will. Endlich ſtreicht mans durch ein Haartuch.

Creme von Piſtacien. Man ſchüttet an Piſtacien in eine Caſſerole Waſſer, und läßt ſie einen Sud thun, zieht ihnen die Haut ab, legt ſie in kalt Waſſer, thut ſie aus dieſem und ſtößt ſie im Mörſel ganz klein zu Brey, ſezt einen Nöſſel Milch ans Feuer, daß ſie koche, ſchlägt in ein ander Töpfchen zehn bis zwölf Eyerdotter, quirlt ſie mit ein Viertelpfund Zuker klar ab, und thut die Piſtacien dazu hinein, gießt die geſottene Milch daran, rührt alles immer und thuts zum Kohlfeuer. Wann es dik werden will, nimmt man es vom Feuer weg, thut einen Löffel voll kalte Milch hinein, ſtreicht es durch ein Haartuch, ſezt es in einen kalten Ort, damit es gerinne, und garnirts mit Citronen- und Roſenblättern.

Creme von Wein. Man ſezt einen Nöſſel guten Wein zum Feuer, und läßt ihn ſieden, ſchlägt inzwiſchen in ein ander Töpfchen funfzehn Eyerdotter, wovon aber das Weiſſe rein weggethan werden muß, gießt einen Löffel voll Wein daran, drukt von einer Citrone den Saft hinein, quirlt es wohl durcheinander, ſchüttet ein Achtelpfund Zuker dazu, gießt den ſiedenden Wein an die Eyerdotter, und quirlt es beſtändig, ſezts zum Kohlfeuer und rührts immer. Wann es dik werden will nimmt man es vom Feuer, und läßt etliche Tropfen kalten Wein darein fallen. Endlich läßt mans durch einen Durchſchlag in die Schüſſel laufen, worinn ſie aufgetragen wird. Beym Anrichten garnirt man ſie mit Citronen und geſchnittenen Lorbeerblättern.

Creme von Wein mit Zimmet. Den Wein ſezt man zum Feuer, ſchlägt Eyerdotter auf, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abquirlen, ein halb Loth Zimmet und ein Viertelpfund Zuker darein ſchütten, und die Dotter mit dem Wein, gleich den vorigen abziehen muß. Man drükt ſie durch einen Durchſchlag auf die Schüſſel, wo ſie angerichtet wird.

D.

Dampfnudeln mit Krebſen. Man macht Dampfnudeln, wie bekannt iſt, zuvor aber Krebsbutter, doch mehr, als man zu den Dampfnudeln braucht. Wenn dieſer ausgepreßt worden, wird die Schaale mit Milch abgeſotten, alsdann nimmt man vor dem Anrichten Krebsbutter in ein Dreyfüßchen; wenn er zergangen, thut man ein wenig Mehl darein, rührt es nach und nach mit der Krebsmilch an, läßt es ſieden, rührt aber öfter um, daß ſich die Fette nicht oben hin-

ſezt. Die Dampfnudeln werden ausgeſtochen, die Krebsſchwänze darauf gelegt, und die Milch dazu auf den Tiſch gegeben.

Datteln zu dämpfen. Man ſchneidet die Datteln auf, thut den Kern nebſt dem innwendigen weiſſen Häutlein heraus, ſezt Butter zum Feuer, legt die Datteln darauf und läßt ſie dämpfen. Hernach gießt man Wein darauf, wirft Citronenſchelfen, Zuker und etwas Zimmet darein, und beſtreut ſie vor dem Auffſezen noch mit Zuker und Zimmet.

Dotterbrod. Man nimmt ein halb Pfund Mehl, eben ſo viel Zuker, ein halb Loth geſtoſſenen Zimmet, ein Viertelpfund mit Roſenwaſſer abgeſtoſſene Mandeln, und rührt dieſes nebſt zwey wohl zerklopften ganzen Eyern und vier Eyerdottern fein untereinander, füllts in Mödelein und bakts.

Dürrlizen einzumachen. Man ſezt ſie mit Wein zu und kocht ſie darinn, bis ſie weich ſind, treibt ſie durch ein Haarſieb, läutert zu einem Pfund Dürrlizen Mark drey Viertelpfund Zuker, kocht das Mark dik, und thut etwas klein geſchnittene Citronenſchelfen darunter.

E.

Eingemachte Aepfel. Man nimmt Borsdorfer, rothe Calwillen oder Reinetten, ſchält ſie, ſchneidet ſie in der Mitte durch und die Kernhäuſer heraus, legt ſie gleich in kalt Waſſer, thut, wenn es zu ſieden anfängt, die Aepfel hinein, und läßt ſie langſam kochen, bis ſie, aber ja nicht allzuweich, werden. Nun nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, thut ſie in kalt Waſſer, um ſie abzukühlen, legt ſie darnach auf Tücher, daß ſie abtroknen, nimmt ſo viel Zuker als man nach Proportion Aepfel hat, daß ſie darinn ſchwimmen können, und weil der Zuker ſehr verkocht, nimmt man auf jedes Pfund Aepfel mehr als ein Pfund Zuker, und läutert dieſen dik und ſtark.

Eingemachte Apricoſen. Man ſchält ſchöne groſe, noch härtlichte Apricoſen, ſchneidet ſie mitten entzwey, nimmt die Steine heraus, und legt ſie in kalt Waſſer. Dann nimmt man ſo viel Zuker als Apricoſen, dem Gewicht nach, kocht und läutert ihn dik, läßt ihn ein wenig kalt werden, ſchwenkt die Aprikoſen indeſſen aus dem Waſſer ganz troken aus, legt ſie in den halb warmen Zuker, läßt es ſtehen, bis der Zuker kalt wird, kocht alles zuſammen, daß der Zuker zu ſeiner vorigen Probe kommt, thut alles in eine ſteinerne Schüſſel, ſtellts über Nacht in eine warme Stube, nimmts mit Löffeln Stük vor Stük heraus,

drükt

drükt den überflüſſigen Zuker behende aus, legts auf Schieferſteine, troknets in einer warmen Stube, ſchlägt indeſſen die Steine auf, nimmt den Kernen die braune Haut ab, und ſtekt ſie in die Apricoſen.

Eingemachte Birnen. Dieſe behandelt man wie die Aepfel, nur dürfen ſie nicht zu mürbe und wäſſericht ſeyn. Die harten und nicht ſteinichten Birnen taugen am beſten.

Eingemachte große Caſtanien. Man bratet ſie in der Glut, inzwiſchen daß Zuker geläutert und a perle geſotten wird, ſchält ſie, legt eine nach der andern in den Zuker, nimmt ſie mit einem Löffel gleich wieder heraus, und thut ſie in friſches Waſſer. Der Zuker um die Caſtanien herum gefriert augenbliklich.

Eingemachte Citronen. Man ſchneidet ſie entweder zu langen Schnitten oder runden Scheiben, das Saure, Weiſſe und Häutige ſchneidet man heraus, legt ſie in friſch Waſſer, gießt dies in einen glaſurten Topf, ſalzt es ſo lang, bis ein friſchgelegtes Ey oben ſchwimmt, läßt die Citronen langſam darinn ſieden, nur daß ſie nicht zu weich werden, ſondern härtlicht bleiben. Sind ſie durchſichtig, ſo wäſcht man ſie aus etlichen friſchen Waſſern, läßt ſie darinn liegen, ſchüttet einige Tage nacheinander öfters friſches Waſſer daran, bis ſie nimmer geſalzen ſind, troknet ſie auf einem Tuch wohl ab, wiegt ſie, und thut zu einem Pfund Citronen, ein Viertelpfund Zuker, läutert ihn mit dem lezten Waſſer, worinn ſie gelegen ſind, ſchüttet an das Pfund Zuker eine halbe Maas von jenem Waſſer, und läßt ihn ſieden, bis er honigdik wird. Denn legt man ſie in ein weites Geſchirr, gießt den Julep ziemlich warm darüber, legt, damit ſie nicht ſchwimmen, ein dikes Brettlein darauf, doch, daß ſie nicht zu ſehr beſchwehrt werden. Wann der Zuker wäſſerig, wird er abgeſeigt, ein friſcher dazu gethan, und wieder zu voriger Dike eingeſotten. Man muß aber immer etwas von dem Zuker zurükbehalten und es kühl darüber ſchütten, ſo oft der Zuker wäſſericht werden will, bis er in ſeiner rechten Dike daran bleibt.

Eingemachte Himbeeren. Nicht ganz zeitigen und doch ganzen Himbeeren nimmt man die Stiele weg, und thut ſie in eine Terrine, die einen platten Boden hat. Dann ſiedet man Zuker a la ſouffle, gießt ihn auf die Himbeeren, läßt ihn kalt werden, ſchüttet ihn gemach in eine Pfanne, läßt ſie ſieden, ſchäumt ſie, bis der Syrup a perle geſotten iſt,

iſt, legt ſie in die Töpfe und bedekt ſie.

Eingemachte Johannisbeere. Man ſtreift zeitige Johannisbeere von den Stielen, nimmt ein halb Pfund fein geſtoſſenen Zuker zu jedem Pfund Johannisbeere, thut es, eine Schicht um die andere, in ein Geſchirr, läßts ein wenig kochen, nimmt ſie mit einer Schaumkelle heraus, läßt das Naſſe ab- und wieder zu dem andern laufen, kochts wieder zu einem diken Syrup, kühlts ab, legt die Johannisbeere wieder darein, und bringt ſie in Zukergläſer.

Eingemachte Kirſchen. Man ſchneidet ihnen die Stiele halb ab, nimmt zwey Pfund Kirſchen und zwey Pfund Zuker, läutert und ſiedet ihn, bis er Faden zieht, thut die Kirſchen darein, läßt ſie kochen bis ſie kraus werden, hebt ſie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt die Brühe ſieden, bis ſie geſteht, thut die Kirſchen in ein Zukerglas oder ſteinernes Geſchirr, gießt die Brühe darüber, und verwahrt ſie an einem nicht allzuwarmen Ort.

Eingemachte Maulbeere. Man nimmt noch etwas grüne, thut die Stiele weg, und macht ſie wie die Kirſchen ein. Zu vier Pfund Maulbeeren nimmt man vier Pfund Zuker.

Eingemachte Melonen. Man ſchneidet zeitige in länglichte Stüke, ſchält ſie, ſchneidet das Weiche heraus, ſchüttet guten Weineßig darauf, und läßts einige Tage ſtehen. Dann gießt man manchmal friſchen Eßig darauf, läßts wieder ein paar Tage ruhen, legt ſie auf ein Tuch damit ſie troknen, kocht ſie in geläutertem Zuker, doch nicht zu weich, nimmt ſie heraus, läßt den Zuker oder das Naſſe ſauber ab- und wieder zu dem andern laufen, kocht den Zuker bis er geſteht, läßt ihn kalt werden, und machts in ein Zukerglas ein.

Eingemachte Muſcatennüſſe. Man legt Muſcatennüſſe acht Tage in Wein, ſticht ſie mit Nadeln durch, ſchüttet wieder friſchen Wein darauf, läßt ſie wieder acht Tage darinn liegen, legt ſie drey Tage ins Waſſer, gießt alle Tage friſches daran, und ſchüttet endlich geläuterten Zuker darüber.

Eingemachte welſche Nüſſe. Man nimmt ſie ungefähr um Johannis, wenn ſie noch kein hart Holz haben, ſticht einige Löcher mit einem hölzernen Pfriemen kreuzweis durch, legt ſie in friſch Brunnenwaſſer, giebt alle Tage dreymal friſch Waſſer, neun Tage lang; kocht ſie dann in einem Keſſel mit Waſſer ſo mürbe, daß

daß man mit einem ſteifen Strohhalm hineinſtechen kann, legt ſie ſodenn auf, daß ſie abtriefen können, beſtekt ſie mit Zimmet und Negelein, und thut ſie in ein weites Zukerglas. Dann kocht man einen Syrup von Hutzuker, läßt ihn ein wenig verſchlagen, ſchüttet ihn über die Nüſſe, daß ſie bedekt ſind, läßt ſie einige Tage ſo ſtehen, bis der Syrup dünn wird, gießt ihn ab, kocht ihn wieder zur gehörigen Dike, übergießt ihn laulicht, und wiederholt es, bis der Syrup nicht mehr gährt. So oft der Syrup umgekocht wird, wird ein Stük friſcher Zuker dazu gethan.

Eingemachte grüne Pferſiche. Man kocht unzeitige im Waſſer ein wenig weich, thut die Kerne heraus, und legt jene in eine ſteinerne Schüſſel. Man ſchüttet dünnen geläuterten Zuker laulicht darüber, und macht es dreymal ſo. Das leztemal kocht man die Pferſiche mit, daß der Zuker etwas dik wird, läßts zuſammen kalt werden, nimmt die Pferſiche heraus und troknet ſie.

Eingemachte unzeitige Pflaumen. Wann ſie eben anfangen ſich zu färben, aber noch hart ſind, legt man ſie einige Tage hin, damit ſie ein wenig welk werden, und ſchält ſie. Dann nimmt man zu jedem Pfund Zuker ein Pfund Pflaumen, kocht jenen mit etwas Roſenwaſſer wohl, läutert ihn, bis er einen dünnen Faden zieht, thut die Pflaumen hinein, kocht ſie ein wenig darinn, nimmt ſie heraus, läßt das Naſſe heraus und zu dem andern laufen, kochts noch ein wenig, läßt beydes abkühlen, machts zuſammen ein, und wenns dünn wird kocht mans wieder, bis es geſteht.

Eingemachte zeitige Pflaumen. Man thut, ehe die zeitige Pflaumen weich werden, ſie in einen glaſirten Topf, läutert halb Waſſer und halb weiſſen Jungfernhonig mit ein paar Eyerklar wohl, ſchäumt und kocht es, bis es etwas dik werden will. Läßt es hernach abkühlen, ſchüttets über die Pflaumen, legt einen hölzernen Dekel, der in den Hafen hineingeht, darauf, und beſchwerts mit einem Stein.

Eingemachte Pomeranzen. Man nimmt Pomeranzenäpfel die keine Fleken auch dünne Schaalen haben und ſaftig ſind, ſchraubt und ſchneidet ſie ſternweiſe, lößt die Schaalen ſubtil ab, damit der innere Apfel mit ſeiner Haut ganz bleibe, die äußere Schaale lößt man ſo dünn und zart ab, daß der Apfel nur gleichſam in der Schaale zu ſtehen ſcheint; die weiſſe harte Haut auſſenher muß aber ganz bleiben. Dann

thut man ſie in ein glaſurtes Geſchirr, wo ſie Plaz genug haben, begießt ſie mit friſchem Waſſer und bedekt es. So bleiben ſie zwey Tage und eine Nacht ſtehen; das Auf- und Zugießen des Waſſers wiederholet man täglich zweymal, legt ein ſubtil Brettchen darauf, damit ſie nicht über ſich ſchwimmen, und legt ſie, wann ſie einige Tage gewäſſert ſind, in einen glaſurten Topf, gießt wieder Waſſer darauf, daß es über ſie geht, und dekt ihn wohl zu. Nun ſezt man ſie auf eine Glut von ferne zum Feuer, ſiedet ſie gemach, bis die Schaalen linde ſind, legt ſie auf ein weiß Tuch, und bedekt ſie ſogleich mit einem andern. Zu drey Pomeranzen nimmt man ein Pfund Zuker, kocht dieſen wie einen Syrup, doch daß er nicht zu dik wird und erkühlt. Die Pomeranzen legt man inzwiſchen in ein weit Geſchirr, ſchüttet den geſottenen Zuker darüber, läßt ſie zwey bis drey Tage wohl zugedekt ſtehen, nachdem ſie nämlich den Zuker bald oder langſam annehmen, ſeigt ihn, wenn er wäſſerig werden will, davon ab, ſiedet die Pomeranzen wie zuvor, damit ab, und wiederholt es zum drittenmal, bis ſie durchſichtig ſind. Die Schelfen dürfen ſich aber im Sieden ja nicht abſtoßen, noch ſich die Schaale gar zu weit von dem innern abziehen. Denn ſezt man ſie in einem Geſchirr auf- oder neben einander, ſiedet die Zukerbrühe noch ferner etwas diklicht, bis ſie Fäden ſpinnt, läßt ſie, wie zuvor, erkalten, und gießt ſie wieder über die Pomeranzen.

Eingemachte Pomeranzenblüthe. Wann ſie noch zugethan iſt, nimmt man ſie friſch von dem Baum, wirft ſie in ſiedend Waſſer, läßt ſie darinn liegen, bis es abgekühlt. Hierauf ſeigt man das Waſſer ab, legt die Blüthe auf ein Tuch, damit ſie wohl abtropft, drukt den Saft von einer Limonie darauf, miſcht es untereinander, daß der Saft auf alle Blüthe kommt, thut ſie in ein Glas und gießt ſtark geläuterten Zuker darüber.

Eingemachte Quitten, troken. Man nimmt feine glatte Quitten, wiſcht ſie genau ab, ſezt Waſſer zum Feuer, wirft, wenn es ſieden will, die Quitten hinein, läßt ſie durchaus weich kochen, legt ſie auf ein Sieb, daß ſie kühlen und troken werden, ſchneidet ſie in zwey Theile, macht die Kernhäuſer und das Harte ſauber heraus, ſchält ſie ab, kocht Zuker oder läutert ihn, bis er einen Faden zieht, legt die Quitten in eine ſteinerne Schüſſel, ſchüttet den Zuker lauwarm darüber, läßt ihn eine Nacht ſo ſtehen, dann ihn rein ablaufen,

macht

macht es mit friſchem Zuker wieder ſo, thut es viermal, aufzulegen und zu troknen. Der allemal abgegoſſene Zuker wird zu andern Sachen, nicht zu den Quitten, gebraucht, weil ſie davon roth werden.

Eingemachte Quitten, feucht. Man ſchält wohlzeitige Quitten, ſchneidet ſie in zwey oder vier Stüke, thut die Herze weg, wirft jene indeß in friſches Waſſer, läßt ſie darinn liegen, bis ſie weich werden wollen, nimmt ſie heraus, und thut ſie wieder in friſch Waſſer. Man läßt nun Zuker a liße ſieden, legt die Quitten darein, läßt ſie bey kleinem Feuer ſieden, und dekt ſie, wenn ſie roth werden ſollen, zu; thut ſie je und je vom Feuer, ſezt ſie wieder zu, nachdem ſie von einer Zeit zur andern ein wenig geſtanden ſind, bis der Syrup faſt zu einer Gallerte gekocht iſt, thut ſie endlich in einen Topf und dekt ſie zu.

Eingemachte rothe Stachelbeere. Man thut die Stiele herunter, ſiedet Zuker a souffle, legt die Stachelbeere darein, läßt ſie wohl ſieden, ſchäumt ſie fleiſſig ab, nimmt ſie vom Feuer, läßt ſie kalt werden, thut ſie wieder zum Feuer, und ſchäumt ſie ſo lang ab, bis der Syrup faſt zur Gallerte gekocht iſt, welches daran erkannt wird, wann der Löffel, den man darein tunkt, roth iſt. Denn nimmt man ſie vom Feuer, ſchäumt ſie wieder ab, thut ſie in Töpfe und dekt ſolche zu.

Eingemachte unzeitige Weinbeere, troken. Man nimmt ſie ehe ſie zeitig ſind, ſchneidet ſie an einer Seite nur ein wenig auf, und macht die kleinen Steinchen mit einem Steknadelknopf geſchwind heraus, nur daß die Beere nicht verdrukt werden; ſezt einen kupfernen Keſſel mit Waſſer zum Feuer, nimmt ihn, wenn es ſiedet, vom Feuer weg, thut die Weinbeere darein, dekt ſie zu, läßt ſie eine Nacht darinnen ſtehen, damit ſie grün werden; legt ſie dann heraus, daß ſie abtroknen, läutert Zuker, kocht ihn ziemlich dik, nimmt ihn ab und läßt ihn abkühlen, thut die Beere in eine ſteinerne Schüſſel, ſchüttet den gekochten Zuker lauwarm darüber, läßts vier und zwanzig Stunden alſo ſtehen, gießt den Zuker fein ab, thut ein Stük friſchen Zuker dazu, läßts wieder zur vorigen Dike kochen, continuirt dies drey bis viermal, kocht aber das leztemal den Zuker ziemlich dik, thut, wenn man ihn vom Feuer nimmt, die Beere ganz darein, läßt ſie in dem Zuker erkühlen, bis der Zuker recht dik darauf wird, nimmt ſie endlich heraus und troknet ſie.

Eingemachte Weinbeere, feucht. Man thut die Haut und Körner ab wenn jene noch unzeitig ſind, macht Waſſer faſt ſiedheiß, wirft die Trauben hinein, und läßt ſie darinn bey gelindem Feuer, bis ſie anfangen grün zu werden, läßt ſie dann in ihrem Waſſer kalt werden, thut ſie heraus, wirft ſie in den bereits ein wenig geſottenen Zuker, läßt ſie ſieben bis acht Wall thun und ſtark kochen, dann nimmt man ſie weg.

Eingemachte Zwetſchgen, troken. Man ſchält die Haut ehe ſie zu zeitig und mürb werden, ganz dünn ab, wirft ſie in ſiedend Waſſer, läßt ſie ein wenig kochen, damit ſie mürb werden, legt ſie auf ein Sieb, daß ſie abtroknen; läutert ſo viel Zuker als nöthig iſt, ziemlich hart, läßt ihn ein wenig abkühlen, thut die Zwetſchgen darein, ſezts zuſammen zum Feuer, und läßts etwas langſam kochen. Nun nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, thut ſie auf eine zinnerne Schüſſel, ſchüttet den Zuker wieder darüber, läßts einige Stunden ſtehen, nimmt ſie heraus, legt ſie irgendwo auf, und läßt ſie in einer warmen Stube troknen. Man kann einige auf einer Seite aufſchneiden, den Stein herausnehmen und an eine andere, wo noch der Stein iſt, ankleben.

Eingemacht Kalbfleiſch. Man ſchneidet von einer Kalbskeule ein bis zwey Stüke herab, klopft und ſpikt ſie, verdämpft ſie in Butter, gießt die Butter wieder davon, und ein Glas Wein und einige Löffel voll Fleiſchbrühe daran, reibt ein Stüklein Brod von der obern Rinde, von einer Citrone das Mark, thut ein bis zwey Sardellen, drey Schalottenzwiebeln auch etwas Citronenſchaalen und Spek dazu, hakt dies alles klein untereinander, röſtet in einem Stüklein Butter ein wenig Mehl gelb, thut das Gehakte darein, ſiedet etwas Trüffel im Wein ab, auch eine Hand voll Morcheln im Waſſer, röſtet dies alles im Mehl, thut es zu dem gekochten Kalbfleiſch, läßts aneinander kochen; wenn es zu dik iſt, thut man etwas Brühe dazu, thut auch Salz, Negelein, Muſcatenblüthe daran.

Endivien einzumachen. Man nimmt die längſten und dikſten Stiele, ſchält das Harte davon, legt ſie zehn Tage in Salz, wäſſert ſie wieder heraus, und läßt ſie, bis ſie weich ſind, in klar geläutertem Zuker ſieden, und behält ſie in dieſem Zuker auf.

Endivienſalat. Er wird ausgeklaubt, zierlich zerriſſen, eine Weile ins Waſſer gelegt, und denn mit Eßig, Oel, ein wenig Salz oder Zuker angemacht. Den

Schüſſelrand belegt man mit fein ausgeſtochenen Citronenpläzen, und den Salat beſtreut man mit Granatäpfelkörnern.

Engliſch Eſſen, Pudding. Man weicht Semmel in Milch, drükt ſie wieder rein aus, ſchneidet etwas Nierenſtollen, ſchlägt ſechs Eyer und noch ſechs Dotter daran, auch Muſcatenblüthe, grüne Peterſilie; ein wenig Salz und etwas Rahm, rührt dies alles untereinander, gießt es in eine Servietie, bindet dieſe oben mit einem Bindfaden zu, legt ſie in einen Topf ſiedenden Waſſers, und läßt alles ſo eine gute Weile kochen. Endlich bindet man es auf, ſchneidet es in Stüke, wie man ein Kuheiter zerſchneidet. Die Stüke tunkt man in Butter, beſtreut ſie mit Semmel, bratet ſie auf dem Roſt (wie ein Kuheiter) und richtet ſie an.

Engliſch Eſſen, von Hechten, Stok- und andern Fiſchen. Dieſe weicht man ein in Waſſer, ſchneidet ſie in Stüke, kocht ſie ohne Salz ein wenig ab und grätet ſie aus. Hierauf thut man ein gutes Stük abgeriebene Butter, daß ſie recht wie ein diker Rahm wird, hiernächſt in Milch geweichte Semmeln, nach Gutdünken einige klein geſchlagene Eyer, Salz, geriebene Muſcaten u. ſ. w. Dies rührt man durcheinander, thut den abgemachten Fiſch dazu, und bereitet ihn mit ein wenig ſüßen Rahm. Auch nimmt man Roſinen, geſchnittene Mandeln, eingemachte Piſtacien dazu. Nun beſtreicht man die blechernen Puddingform wohl mit Butter, beſtreut ſie auch mit fein geriebener Semmel und thut das Eingerührte hinein, ſezt es in eine Tortenpfanne und bakt es unten und oben mit Feuer gahr. Man macht auch den Dekel feſt zu, ſezt ſie in einen Keſſel mit kochendem Waſſer und kochts gahr. Beym Anrichten löſet man den Pudding an dem Rand herum mit einem Meſſer behend von der Form ab. Zu dem Pudding macht man eine Rahm- oder aufgezogene Butterſoſe.

Enten, zahme und wilde, zu puzen. Den zahmen ſchneidet man die Kehle ab oder haut ihnen die Köpfe weg, rupft ſie, brüht ſie mit heiſſem Waſſer und reinigt ſie, legt ſie in kalt Waſſer, ſchneidet ſie unten auf, thut das Eingeweide heraus, ſchneidet auch oben am Hals ein, zieht die Gurgeln und Kröpfe heraus, und wäſcht ſie ſauber aus. **Die wilden** rupft man, brennt ihnen die übrigen kleinen Federn über einem Kohlfeuer ab, und nimmt ſie aus wie die zahmen.

Enten, mit Auſtern. Wenn man die Ente in einer Bröſe gekocht

kocht hat, ſo thut man zwey bis drey Trüffeln mit ein wenig geſchmolzenen Spek daran, gießt auch ein wenig Jus dazu. Wenn ſie gahr worden, ſo macht man ſie mit einem Kälber- und Schinkencoulis diklicht. Kurz vorher, ehe man anrichtet, nimmt man Auſtern, öfnet und legt ſie in eine Schüſſel, läßt ſie in ihrem Waſſer, ſezt ſie aufs Caßerolloch, wendet ſie einigemal um, nimmt ſie ſofort heraus, puzt eine nach der andern ab und wirft ſie in das über dem Feuer ſtehende Ragout, legt die Ente in eine Schüſſel und ſchüttet das Ragout darüber. Die Auſtern dörfen aber nicht aufkochen, daß ſie nicht zähe und hart werden.

Enten mit Braunkohl. Man zähmt und ſpeilert die Enten und bratet ſie, ließt und wäſcht den Braunkohl, läßt ihn halb gahr kochen, drükt ihn aus, ſchneidet ihn etlichemal entzwey, legt Butter und Spek in eine Caßerole, läßt es braun werden, thut ein wenig Mehl hinein, daß es mit bräunt, ſchüttet den Kohl darauf, rührt ihn um, gießt eine fette Rindfleiſchbrühe daran, auch Pfeffer, Ingber, dann läßt man die Ente darinn gemach kochen. Vor dem Anrichten gießt man die Brühe, welche man beym Braten aufgefangen, darzu.

Enten, gedämpft. Man ſchlägt den gepuzten Enten Flügel und Beine entzwey, ſalzt ſie ein wenig, ſpikt ſie mit dikem Spek. Legt in eine Caßerole ein Stük Butter mit etwas Spek, läßts braun werden, beſtreut die Enten mit Mehl, thut ſie in die heiße Butter, und läßt dieſe auch braun werden, gießt etwas Fleiſchbrühe mit Eßig vermiſcht darauf, legt eine ganze Zwiebel mit etwas Lorbeerblättern hinein, würzt es mit Ingber und Pfeffer, und läßt es ſo durcheinander kochen. Man habe etwas gute Brühe fertig, gieße ſie nebſt ein wenig Wein auch hinein, und läßt es noch ferner ganz gemach kochen. Will man die Enten anrichten, ſo nimmt man die ganze Zwiebel heraus, alsdann die Enten und gießt die Brühe darüber.

Enten, gefüllt, mit einem Mandelmeerrettig. Man nimmt Enten, wenn ſie gepuzt und nicht zerriſſen ſind, löſt ihnen die Haut los, und ſchneidet das Fleiſch, ſo viel möglich unten heraus. Hernach ſchneidet man es klein nebſt etwas Nierenſtollen, thut Gewürz, eingeweichte und wieder ausgedrukte Semmel darunter, ſchlägt zwey ganze Eyer und zwey Dotter darein, und rührt es alſo miteinander ab. Schneidet eine breite Schnitte Spek, ſtekt ſolchen in die Ente, doch ſo, daß ſie oben an der Ente Haut zu liegen kommt. Nach

dieſem füllt man die zubereitete Fülle unter den Spek hinein, bindet mit einem Zwirnfaden oben bey dem Hals, wo die Fülle hineingethan worden, die Ente feſt zuſammen, speilert und ſtekt ſie an den Spieß und bratet ſie langſam, beſprengt ſie auch mit etwas Salz. Dann reibt man Meerrettig, ſtoßt ein Viertelpfund Mandeln klein, thut ſie unter den Meerrettig, gießt einen Röſſel Rahm darauf, und quirlt es ganz klar, läßt nun alles einen Sud thun, und rührt es, daß es nicht anbrennt. Endlich thut man ein Stük Butter nebſt etwas Zuker darein, ſchüttet es in eine Schüſſel und legt die gebratene Enten oben darauf.

Enten mit Sauerkraut. Die gepuzte Enten ſpeilert und ſalzt man ein wenig ein, ſtekt ſie an den Spieß, bratet ſie halb gahr, beſtreicht ſie etlichemal mit Butter, ſezt ein Pfännchen darunter, um den Saft aufzufangen. Sezt ſauer Kraut zum Feuer, kocht es halb gahr, ſeiget das Waſſer daran ab, thut es auf ein Brett, ſchneidet es klein, ſezt in einer Caßerole Butter aufs Feuer, bis ſie braun wird, thut ein wenig Mehl hinein und rührt es ſo lang, bis das Mehl auch braun iſt, ſchüttet das Kraut hinein, wenns zu troken iſt, gießt man Fleiſchbrühe darauf, legt die Enten dazu und läßts miteinander dämpfen; ſchüttet bald vor dem Anrichten das Aufgefangene aus der Bratpfanne dazu, und thut das Kraut darüber.

Enten mit braunen Rüben. Man puzt, ſpeilert, zähmt und bratet die Enten, nimmt weiſſe Rüben, ſchält und ſchneidet ſie länglicht oder vierekicht, thut ſie an einen Ort wo ſie troken liegen, läßt Schmalz heiß werden, ſtreut dann Zuker darein, welcher braun wird, nur daß er nicht verbrennt; wirft die weiſſen Rüben darein und rührt ſie um, ehe eine halbe Stunde vergeht ſind ſie braun. Darnach gießt man Brühe darauf oder macht etwas Butter braun, rührt Mehl daran, daß es mit bräune, legt die Enten dazu, miſcht das gebräunte Mehl zwiſchen die Rüben, läßt es kochen, und thut Pfeffer und Ingber dazu.

Enten, gedämpft mit Schwämmen Die Enten müſſen beſchriebenermaßen gedämpft werden. Hernach nimmt man dürre Stokſchwämme, (man darf aber auf die Enten weder Eßig noch Wein gießen weicht ſie ein, läßt ſie ein paar Stunden im warmen Waſſer ſtehen, bis ſie weich worden, legt ſie zu den Enten und gießt Brühe darauf, oder machts wie bey den braunen Rüben geſagt worden.

Enten, zahme, wie wilde zu braten. Man nimmt Eſſig, Wein, Ingber, Pfeffer und geſtoſſene Negelein in ein Töpfchen, miſcht alles durcheinander, gießt es den lebenden Enten in die Hälſe, bindet ihnen dann die Hälſe zu, doch, daß ſie nicht gleich ſterben. Dann läßt man ſie rupfen und puzen, verſengt ſie über dem Feuer, wäſcht ſie ſauber aus, nimmt ihnen das Eingeweide und den Kropf heraus; wenn ſie gewaſchen ſind, ſpeilert man ſie zum Braten, läßt ſie denn auf einem Kohlfeuer, wenn man ſie mit Spek beſtrichen hat, anlaufen, ſpikt ſie und ſalzt ſie ein wenig; ſtekt ſie hierauf an den Spieß, läßt ſie gelinde braten, träuft auch Butter darauf.

Erbſen auf böhmiſch. Man kocht ſie in Waſſer bis ſie anfangen weich zu werden, ſeiget das Waſſer davon ab, ſalzt ſie ein wenig, läßt ſie ganz oder ungequirlt, und richtet ſie mit braungemachter Butter an.

Erbſen, auf öſterreichiſche Art aus den Hülſen zu ziehen. Man nimmt ſchöne Erbſen, ſezt reine durchgelaufene Lauge zum Feuer, wirft die Erbſen darein und läßt ſie einen Sud thun; nimmt ſie vom Feuer weg und ſchüttet ſie heraus, ſo gehen die Hülſen weg. Die Erbſen nun werden ſich unten entzwey ſpalten, und man kann ſie nun troknen und zu verſchiedenen Eſſen gebrauchen.

Erbſen, durchgetriebene. Man ließt die Erbſen ſauber, und läßt ſie denn ſo lang am Feuer kochen, bis ſie weich werden. Nun gießt man einen halben Nöſſel guten Rahm daran, ſtreicht ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, legt ein Stük Butter hinein, und läßt ſie gelinde auf dem Kohlfeuer kochen, bis ſie diklicht werden, auch rührt man ein wenig weiſſen Pfeffer nebſt etwas Salz darein. Nach dieſem ſchneidet man Spek ganz würflicht, röſtet ihn, und wenn er ganz heiß iſt, wirft man auch würflicht geſchnittene Semmeln dazu, und läßt ſolche darinn braun werden. Denn richtet man die Erbſen auf eine Schüſſel an, und ſtreut die geröſtete Semmel nebſt dem Spek darüber. Zu Faſtenſpeiſen bleibt der Spek weg, und die Semmel wird nur in Butter geröſtet.

Erbſen mit gebräuntem Zuker. Man kocht reine und ſchöne weiſſe Erbſen ganz weich, gießt einen halben Nöſſel guten Rahm darunter, quirlt ſolche ganz klar, rührt auch ein Stük Butter daran, und läßt ſie in einem Tiegel etwas dik werden. Hernach thut man ein Stük Zuker in ein meſſingnes Pfännchen, ſprüzet etliche Tropfen Waſſer daran, und

läßt es auf einem Kohlfeuer ſo lang ſtehen, bis der Zuker braun wird und ſich ziehen läßt. Vor dem Anrichten ziehet man den gebräunten Zuker darüber, und beſtreut auch die Erbſen mit Zuker.

Erbsſuppe. S. Suppe.

Erdbeer kalte Schaale. Man lieſt und wäſcht ſie ſauber, thut ſie in eine Schüſſel, gießt nach Proportion Wein oder halb Wein und halb Waſſer darauf, und ſtreut geriebene Citronenſchelfen darüber. Der Zimmet nimmt den Erdbeeren den Geſchmak.

Erdbeermus, kaltes. Man thut die geleſenen und gewaſchenen Erdbeere in einen Topf, weicht zwey bis drey Semmelſchnitten in ein beliebiges ſüßes Getränk, bis ſie recht weich ſind, thut ſie ſamt dem Wein zu den Erdbeeren, reibt alles ein wenig untereinander, treibt es durch und würzt es mit Jngber, Zimmet und Zuker.

Erdbeertorte. S. Torte.

Eyer, verlohrne. Man läßt Waſſer in der Caßerole recht raſch kochen, thut etwas Salz und Weineßig dazu, ſchlägt, wenn das Waſſer wieder recht kocht, friſche Eyer ganz hinein, ſezt die Caßerole vom Feuer ab, und neben das Feuer, daß das Waſſer nur ſo von einer Seite einigemal aufkocht; denn gießt man ſchnell kalt Waſſer dazu, aber behutſam, daß die Eyer nicht entzwey gehen. Sodann nimmt man ſie mit der Hand heraus, legt ſie in ganz kalt Waſſer, ſo ſehen ſie aus als ob ſie die Schaale noch hätten. Der Dotter muß weich ſeyn. Man giebt ſie zu Suppen, garnirt auch damit.

Eyerbrey. Man röſtet zwey Löffel voll Mehl in Schmalz, rührt ſie mit Milch glatt an, rührt auch zwey zerklopfte Eyer darein, ſalzt es, und läßts ein wenig kochen. Zulezt läßt man es in einem Tiegel mit einem Sturzdekel bey gehöriger Glut von unten und oben vollends auskochen.

Eyerbrezeln. Man nimmt fein Mehl, Eyer, Rahm, etwas geſtoſſene Mandeln, etwas zerlaſſene Butter, nebſt Zuker, Zimmet und Roſenwaſſer, rührts zu einem Teig an, würkt dieſen zu kleinen Stüklein, aus denen man Brezeln macht, beſtreicht ſie mit Eyerdottern und bakt ſie im Ofen.

Eyergebakenes. Man nimmt drey Eyerdotter, einen Löffel voll Milch, einer halben Nuß groß Butter, zwey Löffel voll Zuker, nebſt etwas zart geriebenem Semmelmehl, macht einen Teig davon, walgert ihn zu runden Pläzen und bakt ihn im Schmalz.

Eyerkäſe mit Mandeln. Man nimmt ein und eine halbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer, miſcht beydes wohl durcheinander, rührt geriebenen Zuker darein, ſchüttet es in eine verzinnte Caßerole, ſezt ſie auf ein gelind Kohlfeuer und rührt es wohl und ohne Unterlaß um, daß es ſich nicht bald anlegt. Dann nimmt man ein halb Pfund Mandeln, zieht ſie ab, ſtößt ſie, mit Zuker und Roſenwaſſer vermiſcht, ganz klein, wirft ſie zu dem in der Caßerole gerührten Rahm und Eyern, und vermiſcht ſie mit ſelbigen. Wenn nun alles bald anfängt zu ſieden, ſo wird es auch zuſammen gehen. Wann nun das Gerührte wäſſericht wird, ſo nimmt mans vom Feuer, hält die dazu gehörigen Eyerkäßformen bereit, ſezt ſie auf ein Geſchirr, daß der Molken ablaufen kann, gießt das Abgerührte und Zuſammengeronnene hinein, und läßt es erkalten. Wollen ſie beym Anrichten nicht gern aus der Form, ſo legt man ein in heißes Waſſer getunktes Tuch darauf. Endlich ſtreut man Zuker und Zimmet darüber.

Eyerkäßkrapfen. Man nimmt zwey Löffel voll geriebenes Semmelmehl, thut kleine Roſinen und Zimmet darunter, ſchlägt zwey Eyer daran, rührt alles wohl untereinander, und macht alſo einen Eyerkäß. Indeſſen macht man einen Teig von Eyern und Mehl, walgert ihn dünn aus, füllt das Untereinandergerührte hinein, doch nicht zu voll, damit es nicht auslauft; denn läßt man die Krapfen gelinde baken.

Eyerkuchen mit Aepfeln. Man ſchneidet geſchälte Aepfel in kleine Stüke, dämpft ſie in Butter und hakt ſie klein, ſchlägt zwölf Eyer in eine Schüſſel, thut die Aepfel, geriebene Citronenſchaalen, Zuker und Citronenſaft daran, rührt alles miteinander an, doch, daß es nicht zu feſt iſt; macht Butter oder Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß, gießt das Angerührte darein, daß es fein rund und hoch wird, und bakt ihn oben gemächlich braun.

Eyerkuchen mit Auſtern. Man macht die Auſtern aus den Schaalen, wellt ſie in ihrem Waſſer auf, puzt eine nach der andern, legt ſie auf einen Teller, thut drey Viertel von den Auſtern mit ein wenig Butter in eine Caſſerole, benezt ſolche mit etwas von ihrem Waſſer, wie auch mit ein wenig Coulis, würzt ſie mit ein wenig Pfeffer, läßt die Auſtern nicht zu ſtark kochen, damit das Ragout einen guten Geſchmak bekommt. Dann ſchlägt man acht Eyer ein, würzt ſie mit etwas Salz und gehakter Peterſilie, nimmt kleine Stükchen

Semmelrinden und hakt das noch übrige Drittel der Auſtern drey bis viermal durch, thuts mit ein wenig Rahm zu den Eyern, klopft es wohl durcheinander, ſchmelzt Butter in einer Pfanne, thut den Eyerkuchen hinein, ſezt ihn zum Feuer und rührt ihn beſtändig um. Iſt er gahr, ſo ſchlägt man ihn um, und macht ihn eben ſo groß als der Boden der Schüſſel iſt, in der er angerichtet wird, ſchwengt ihn auf einen Teller, und thut ihn in die Schüſſel. Wann das Ragout auch heiß iſt, ſo macht man von den Auſtern einen Kreis um den Eyerkuchen, und ſchüttet die Brühe darüber.

Eyerkuchen von Kalbsnieren. Man hakt eine gahr gekochte Kalbsniere nebſt ihrem Fett mit Peterſilie klein, ſchlägt acht bis zehn Eyer in eine Caßerole, ſalzts ein wenig, thut die gehakte Kalbsnieren und drey bis vier Löffel voll Rahm und ein wenig Zuker daran, bereitet hieraus den Eyerkuchen mit guter Butter, thut ihn in eine Schüſſel, beſtreut ihn mit Zuker und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Eyerkuchen mit Rindsmark. Man nimmt ein Viertelpfund ſüſſe Mandeln und ſechs bittere, ſchält und ſtoßt ſie, feuchtet ſie aber unter dem Stoſſen mit ein wenig Milch und Pomeranzenblüthwaſſer an, damit ſie nicht gerinnen. Denn thut man grüne gehakte Citronenſchelfen und einige trokene Confituren, z. E. Apricoſen, Aepfel, auch eine Hand voll Rindsmark, ſtoßt es wohl, vermengt es wieder mit einen halben Schoppen Rahm, um es flüßig zu machen. Nimmt achtzehn friſche Eyer, thut das Weiſſe davon, und das Gelbe nebſt dem Mandelteig und geſtoſſenen Mark dazu, miſcht alles untereinander, würzt es ein wenig mit Salz, reibt eine Caßerole mit Butter aus, legt den Eyerkuchen hinein und ſchiebt ihn in den Ofen. Wenn er gahr iſt, ſtürzt man ihn umgekehrt in eine Schüſſel, und glacirt ihn mit geſtoſſenem Zuker und einer glühenden Schaufel.

Eyerkuchen von Schinken. Man hakt nur das Magere von gahr gekochtem Schinken, ſchlägt acht Eyer ein, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und gehakter Peterſilie, thut die Hälfte von dem gehakten Schinken dazu, auch einen Löffel voll Rahm, klopft alles durcheinander, macht den Eyerkuchen und legt ihn in eine Schüſſel; er darf aber nur den Boden bedeken. Hierauf macht man einen Kranz um ihn herum, und wann man ein Ragout von Schinken fertig hat, ſchüttet man das Jus davon über den Eyerkuchen.

Eyerkuchen mit Zuker. Man klopft das Weiſſe von zwölf Eyern und thut das Gelbe dazu, hakt Citronenſchaalen zart, ſchüttet etwas Milchrahm und Salz dazu, läßts durcheinander kochen, und macht den Eyerkuchen. Ehe man ihn aber in die Schüſſel, in der man ihn anrichten will, umſtürzt, wird er in eben der Pfanne mit Zuker beſtreut, umgewendet und zwar von der Seite, auf welcher er ſich gefärbt, welches geſchieht, ſo man die Schüſſel umgekehrt darauf dekt und in ſelbige hineinſchwengt. Hernach beſtreut man ihn wieder mit Zuker und gehakter Citronenſchaale und Citronat, und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Eyerſuppe. S. Suppe.

Eyertorte. S. Torte.

Eyerwürſtlein. Man macht von den Nieren und dem Fett eines Nierenbraten, geröſtetem Semmelmehl und Gewürz, eine Fülle, ſchlägt auch ein paar Eyer daran, ſalzt und rührt alles wohl untereinander, gießt etwas Fleiſchbrühe oder gute Milch daran; dann nimmt man Flädlein und beſtreicht ſie auf einer Seite ganz mit Fülle und wikelt ſie zuſammen zu einem Würſtchen; dann macht man Butter in einer Bratpfanne warm, legt die Würſtchen darein und bratet ſie hellgelb über den Kohlen, macht auch eine Butterbrühe darüber. Anſtatt der Nieren nimmt man auch Brieſen oder Hühnerlebern.

F.

Farſe oder Fülle.

Farſe mit Fiſchen. Dieſe, Hechte, Aale, Karpfen, Berſiche oder andere, ſchuppt man, nimmt ſie aus und wäſcht ſie, nimmt das Fleiſch bey dem Rüken, wo keine Gräten ſind, behend ab, ſchneidet es von der Haut und in Stüke, zerlegt das andere Gerippe in ein paar Stüke, waſcht es ab und blanchirts, thut aber kein Salz dazu; alsdann nimmt mans heraus, ſucht das Fleiſch von den Gräten ab, legts zu den rohen Fiſchen, hakts untereinander, macht ſo viel fein geriebenes Brod als Fiſche ſind, wie auch etwas in Milch eingeweichtes weiſſes Brod, ferner ſo viel abgeriebene Butter, als zu den Fiſchen genug iſt, doch ſo, daß es fett wird, thut auch einige rohe aber nicht abgerührte Eyer, ebenfalls nach Proportion der Fiſche, dazu, wie auch Salz, recht zart gehakte Peterſilie, geriebene Muſcatennuß und geriebene Citronenſchaalen, und hakt es zu einem Teig.

Farſe zu kalten Paſteten. Man nimmt ein Stük Kalbsbraten aus der Keule oder gebratene Hüh-

nerbrüſte, auch von Capaunen oder welſchen Hahnen, auch gar rohes Kalbfleiſch aus der Keule, ſchneidet es würflicht, thut ein Stükchen Butter, ein paar Zwiebel und feine Kräuter dazu, ſezt alles fein gehakt in eine Caſſerole, läßts auf ſtarkem Feuer durchbraten, dekts aber nicht zu, rührt immer um, bis es durchgehends ſteif und das Blut nur darinn erſtarrt iſt, thuts auf ein Hakbrett, hakt es erſt etwas klein, nimmt nach Proportion des Fleiſches halb ſo viel abgeriebene Butter, etwas geweichtes weiſſes Brod, ein gerührtes und ein paar rohe Eyer, Salz, ein wenig fein gerieben Brod, geriebene Muſcatennuß, ganz fein gehakte Citronenſchaalen dazu, und machts zu einem feinen Teig.

Farſe von Schinken. Man nimmt ein Stük geräucherten Schinken mit etwas Spek daran, ſchneidet es würflicht, und läßts eine Stunde lang auswäſſern, ſezts mit friſchem Waſſer und ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer, und kochts einmal auf. Hernach hakt man es mit den Zwiebeln, wie auch Citronenſchaalen, zwey Eyern, Peterſilien, Thymian, geriebenem und geweichtem Weißbrod, auch ein wenig abgeriebener Butter und noch mit wenigem Salz, und machts zu einem Teig.

Farſe von Spek und Leber zu allen Paſteten von Geflügel. Man reinigt Leber und Magen vom Geflügel, ſchneidet das Harte vom Magen ab und wäſcht es rein, hakt es roh, thuts in ein Geſchirr mit ein wenig Waſſer, ein paar ganzen Zwiebeln und etwas würflicht geſchnittenen Spek, kochts einmal auf, ſchüttets in einen Durchſchlag, damit es abtraͤufe, und hakt es mit den Zwiebeln, ein paar Eyern, zwey Löffel voll Milch oder ſüſſen Rahm, ein oder ein und eine halbe geriebene Semmel, wie auch Salz und geſchnittenen Citronenſchaalen, zuſammen ganz fein.

Farſe zu Kalbs- Hammels- und Lammsbrüſten. Man nimmt das Vordertheil, haut den Rüken mit dem Hals in die Länge ab, daß die Bruſt etwas breit bleibt, macht auch den Beinknochen oben über das Gelenke kurz vor das Blatt ab, und einen Schnitt in die Länge über das Blatt, lößt den Knochen behend heraus, heftet das Fleiſch wieder zuſammen, und lößt dann am Ende, wo das Viertheil abgeſchnitten iſt, mit einem langen ſpizigen Meſſer zwiſchen dem Fleiſch und den Rippen wohl; doch muß man ſehen, daß nirgends kein Loch ins Fleiſch komme. Dann wäſſert man die Bruſt und troknet ſie wieder aus.

Farſe zu welſchen Hahnen, Capaunen, Hühnern, Tauben, roh. Man macht alles ſauber aber nicht ſteif, nimmt es aus, ſchneidet einen geraden Schnitt längſt dem Rüken, löſt die Haut mit allem Fleiſch, ſo daran ſizen bleiben kann, rund herum ab, doch daß die Keulen und Flügel nebſt allem Bruſtfleiſch an der Haut bleiben, löſt die Keulen und Flügel an den Gelenken behende aus, daß man auch das bloße Gerippe herausbekommt, macht eine feine Farſe hinein, ſchlägt es hinten wieder zuſammen, näht die Haut zu, kehrt es um, drükt die Keulen, Flügel und Bruſt fein zurecht, machts hierauf in einer kleinen Brüſe gahr, ſo kann es zu allem Flügelwerk gebraucht werden.

Farſe zu Karpfen und andern Fiſchen. Man nimmt ein oder mehrere Karpfen, ſchuppt und wäſcht ſie ſauber, löſt die Haut längſt dem Rüken von dem Kopf bis an den Schwanz, macht die Haut, doch daß ſie ganz bleibt, rund herum ab, ſchneidet das Mittelſtük heraus, daß der Kopf und Schwanz an der Haut ſizen bleibt; dann ſchneidet man das Fleiſch von den Gräten, nimmt noch etwas von anderm Fiſchwerk dazu, macht eine gute Farſe davon, füllt die Karpfen damit, läßt ein Stükchen Butter in einer Tortenpfanne heiß und gelbbraun werden, legt die Karpfen hinein, bakt ſie unten und oben mit Feuer, und beſtreicht ſie öfters mit Butter.

Faſanen zu braten. S. Auerhahn.

Faſanhühner zu braten. Man rupft und nimmt ſie aus, ſalzt und würzt ſie mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüthen und ein wenig Negelein, träuft ſie am Spieß mit Fett oder Schmalz und bratet ſie. Wann ſie fertig ſind, ſpikt man ſie an der Bruſt mit halb entzwey geſchnittenen Negelein und länglicht geſchnittenen Zimmet. Man macht folgende Brühe darüber: Man ſtoßt ein abgebratenes Faſanhuhn oder Rebhuhn im Mörſel, mit einem Theil Fleiſchbrühe und zwey Theilen Wein und drükts durch einen Seiher, würzt dieſe Brühe mit Zuker und obigem Gewürz, womit die Faſanhühner eingebeizt worden, läßt ſie ein wenig aufwallen, richtet ſie in die Schüſſel an, und legt die Hühner darein.

Faſanenpaſtete. S. Paſtete.

Faſtengerichte.

Faſtengericht von Barben oder Potage. Wann die Barben in heiſſem Waſſer ſauber gewaſchen und in eine Caßerole gelegt worden ſind, gießt man einen halben Schoppen Wein daran,

macht ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stük Butter zurecht, ſchüttet, wenn ſie braun iſt, einen Löffel voll Fiſchbrühe daran, thut ſolche Brühe zu den Barben in der Caſſerole, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Peterſilien, kleinen Zwiebeln, einer grünen Citronenſcheibe, guten Gewürze und feinen Kräutern, und läßt ſie bey gelindem Feuer gahr kochen. Ehe man aber die Fiſche kocht, legt man die beſten ganz hinein, die andern ſchneidet man in Stüke und kocht ſie auf ſolche Art. Denn macht man ein Ragout von den Barbenlebern. Schneidet kleine Champignons und einige Trüffeln in Scheiben, thuts mit etwas Butter in eine Caßerole, gießt ein wenig Fiſchbrühe daran, legt ein Bündchen feine Kräuter dazu, läßts gelinde kochen, fettet es wohl ab, ſchwellt Semmelrinden in der Potageſchüſſel gelinde auf, legt die zwey ganze Fiſche darauf, belegt die Potage mit Fiſchſtüken, thut die Barbenleber in das Ragout von Champignons, kocht ſie darinn einmal auf, macht den Ragout mit einem halbbraunen Coulis diklicht, und ſchüttet es darüber.

Champignonspotage. Man nimmt das, was von den Champignons abgepuzt worden, wäſcht es wohl, kocht es in einer klaren Erbſen- oder Fiſchbrühe, ſchlägt es durch ein Haarſieb, ſchneidet die andern Champignons gewürfelt, macht ein Ragout mit friſcher Butter, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern daraus, würzt die durchgetriebenen Erbſen mit Salz und Pfeffer, wirft ein Stük Butter und eine geſpikte Zwiebel darein, und läßt, wenn ſie genug gekocht, Semmelrinden über den Ragout aufſchwellen, und belegt zulezt den Rand der Potageſchüſſel mit dergleichen Champignons.

Potage von kleinen Erbſen an Faſttagen. Man macht kleine Erbſen aus den Schotten, ſucht die gröſten heraus, richtet eine Puree ſamt den Schotten und Peterſilien zu, läßt ſie ein wenig kochen, ſtößt hierauf alles zuſammen, thut in der Brühe eingeweichte Semmelkrumen darunter, ſchlägt alles durch ein Haarſieb, ſchüttet es mit den kleinen Erbſen, woraus zuvor in einer Caßerole ein Ragout mit friſcher Butter, Peterſilie und dem gewöhnlichen Gewürz gemacht worden, in einen Topf und läßt es zuſammen kochen. Iſt nun die Brühe recht, ſo ſchwellt man Semmelrinden auf, richtet die Erbſen darüber an, und garnirt den Rand der Schüſſel mit gebakenen Artiſchokenböden oder Champignons.

Kräftige Fiſchpotage. Man nimmt einen Milchlingkarpfen, richtet ihn gehörig zu, löſst alles Fleiſch ab und thut die Gräten heraus, macht aus dem Fleiſch ein Gehaktes mit blanchirten Champignons, kochts in einer Caſserole mit Butter, Salz, Pfeffer, guten Kräutern und ein wenig Fiſchbrühe, bereitet einen Ragout von der Karpfenmilch, Hechtlebern, Krebsſchwänzen und Scheeren, mit welchem Ragout die Potage zu belegen iſt; dann läſst man ausgetroknete Rinden in der Potageſchüſſel in Fiſchbrühe aufſchwellen, und wann die Potage aufgekocht iſt, thut man das Gehakte wie auch das bereitete Ragout hinein, und richtet die Potage warm an. Das Geripppe des Karpfen, wovon das Fleiſch iſt, kann man zur Fiſchbrühe brauchen. Man macht ſolche aus einigen Stüken von Karpfen, Aal, Schleyen und Hecht, thut aber in einen groſſen Topf mit Waſſer, Butter, Salz und Pfeffer, einem Bündlein guter Kräuter, und einer groſſen mit Negelein geſpikten Zwiebel, läſsts zuſammen eine Stunde kochen, und ſchlägt es durch ein leinen Tuch.

Potage von gefüllten Hechten. Man nimmt das Fleiſch von Hechten, Trüſſeln, Champignons, gute Kräuter und fein Gewürz, läſsts zuſammen mit Butter und ein wenig klarer Purree in einer Caſserole kochen. Hernach läſst man Semmelſchnitten oder Rinden in einer Fiſch- oder durchgetriebenen Erbſenbrühe aufſchwellen, beſezt ſie mit dem Gehäke, und den Rand der Schüſſel mit gebakenen Artiſchokenböden oder Champignons, auch nur mit gebakenen Semmelrinden.

Potage von Krebſen an Faſtagen. Die Krebſe ſiedet man in Waſſer, wäſcht und puzt ſie, nimmt von den beſten die Scheeren und Schwänze ab, läſst die Schaalen daran, puzt die übrigen Krebſe auch, und thut die Schaalen nebſt dem Schwanz davon, um ein Coulis davon zurecht zu machen; legt die Krebsſchwänze mit einigen Scheiben von Trüffeln, einigen kleinen Champignons und einem Stük Butter zuſammen in eine Caſserole, gieſst ein wenig Fiſchbrühe dazu, wirft ein Bündchen feine Kräuter hinein, und kochts bey gelindem Feuer. Iſt es gahr, ſo thut man, wann es die Jahreszeit mit ſich bringt, einige Spargelſpizen und ſechs kleine Artiſchokenböden dazu, machts mit dem Krebscoulis diklicht, ſchwellt Semmelrinden in Fiſchbrühe auf, läſsts auf den Boden der Potageſchüſſel anbaken, belegt die Potage auf dem Rand mit zuvor abgepuzten Krebſen,

ſen, legt ein gefülltes Brod in die Mitte, die Artiſchokenböden aber nebſt der Karpfenmilch herum, und ſchüttet das Ragout und Coulis von Krebſen darüber.

Potage von Lachſen. Den geſäuberten Lachs legt man in eine Caßerole, kocht ihn mit einer Maas Wein und Fiſchbrühe, würzt ihn mit Pfeffer, Salz und allerley guten Kräutern, thut auch friſche Butter daran, und macht folgende Fülle: Man nimmt ein Stük Lachs, lößt es von den Gräten, zieht die Haut davon, legts auf einen Tiſch, thut gehakte Zwiebeln, einige Champignons und etwas Peterſilie hinzu, würzt es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, legt, nachdem man viel Lachs hat, friſche Butter, nebſt dem Gelben von drey bis vier rohen Eyern, und eines Eyes groß in Rahm eingeweichte Semmelkrumen mit bey, hakt alles zuſammen, ſtößts im Mörſel und macht Kugeln, wie kleine Zwiebeln; beſtreicht hernach eine Tortenpfanne mit friſcher Butter, thut die aus der Fülle bereiteten hinein, wendet ſie in geklopftem Ey und geſchmolzener Butter um, beſtreut ſie mit zarten Semmelkrumen und läßt ſie in einem Ofen oder unter einem Dekel braten, daß ſie ſich färben; den Kopf und Schwanz des Lachſes aber kocht man auch in einer Tortenpfanne oder Schüſſel mit Salz, Pfeffer, allerhand feinen Gewürzen; gießt darüber und darunter geſchmolzene Butter, beſtreuts mit zarten Semmelkrumen, läßts im Ofen oder unter einem Dekel kochen, kocht hingegen in der Potage Semmelrinden in Fiſchbrühe auf, legt den Kopf oder Schwanz des Lachſes in die Mitte, garnirt den Rand der Potage mit den von der Lachsfülle verfertigten und im Ofen gahr gemachten Kugeln, und ſchüttet zulezt ein Krebscoulis daran.

Potage von Melonen. Man ſchneidet die Melonen klein und würflicht, rührt ſie in einer Caſſerole mit Butter, würzt mit Salz, Pfeffer, Peterſilie, Körbel und feinen Kräutern, thuts mit ſiedheiſſer Milch in einen irrdenen Topf, ſchüttets über aufgeſchwollene oder aufgekochte Semmelrinden, und belegts mit gebakenem Brod. Man thut auch Zuker daran, macht einen Rand von Macronen, gebrannten Mandeln und Biſcot von bittern Mandeln herum, und richtet ſie an ohne ſie zu kochen.

Potage, braune, von Zwiebeln. Man ſchält drey bis vier Duzend Zwiebeln, wendet ſie im Mehl um, bakt ſie im Schmalz, daß ſie braun werden, nimmt ſie heraus, daß ſie wohl abtropfen,

und ſchüttet in einem kleinen Topf gute Fleiſchbrühe daran, läßt in eben der Brühe Rinden aufſchwellen, legt ein klein Brödchen in die Mitte, belegt den Rand der Schüſſel mit einer Reihe gebakener Zwiebeln, und ſchüttet die Zwiebelbrühe über die Potage.

Potage, weiſſe, von Zwiebeln. Man ſchält zwey bis drey Duzend Zwiebeln von mittlerer Gröſſe, blanchirt ſie, und wann ſie wohl ausgetropft ſind, kocht man ſie in einem kleinen Topf in einer guten Brühe. Hierauf macht man folgendes Coulis: Man ſtößt vier Loth geſchälte ſüße Mandeln in einem Mörſel, nezt ſie bisweilen mit Milch, thut das Gelbe von drey bis vier hartgeſottenen Eyern nebſt etwas in Brühe eingeweichten Semmelkrumen dazu, ſchlägt ſolches mit drey Kochlöffeln voll guter Brühe durch ein Haarſieb auf eine Schüſſel durch, hälts in einem kleinen Topf warm, läßt Semmelrinden in der Zwiebelbrühe aufſchwellen, belegt den Rand in der Schüſſel mit einer Reihe Zwiebeln, legt ein Brödchen in die Mitte und richtet das weiſſe Coulis warm darüber an.

Faſtenſpeiſe von Büfling. Man röſtet Meſſerrükens dike Semmelſcheiben auf beyden Seiten gelb auf dem Roſt, beſtreichts hierauf mit Krebs- oder anderm Butter, beſtreicht auch eine Schüſſel mit Butter, legt die Scheiben darauf, und beſtreuts mit geriebenem Parmeſankäß. Man macht gute Büklinge von den Gräten, legt auf jede Scheibe etwas von dem Fleiſch, beſtreuts wieder mit Käß, dekt eine Scheibe Semmel darauf, gießt dike Butterſahne fingerhoch darüber, und beſtreuts noch einmal mit Käß. Man bakts in einem nicht gar zu heißen Ofen.

Faſtenſpeiſe a la Petrowiz. Man ſtößt eine Meze ſaure Kirſchen recht klein, läßt ſie mit einem halben Quart weiſſen Wein, ein Viertelpfund Zuker, mit der gelben Schaale von einer Citrone abgerieben und ein Stük Zimmet, in einem zugeklebten Topf zwey Stunden lang langſam kochen, denn ſtreicht man ſie durch ein Haarſieb. Hierauf ſchneidet man aus rundem Zwiebak mit einem ſcharfen Meſſer den Boden, höhlet die Krumen aus, dekt den Boden wieder darauf, und nezt den ganzen Zwiebak mit Milch. Indeſſen quirlt man ungefehr ſechs Eyer in einem Topf, ſchlägt das Weiſſe davon zu Schaum, ziehts unter die Dotter, beſtreicht die angefeuchtete Zwiebak damit, beſtreuts mit geriebenem Zwiebak, bakts in Butter aus, legts in die Kirſchſoſe und giebts kalt hin.

Feigen, gebratene. Man nimmt ganze Feigen, drukt ſie untereinander, ſchneidet Rinden von einer Semmel, auch Aepfel, die man, wie die Feigen, breit und rund ſchneidet, ſtekt ſie zwiſchen die Feigen an ein hölzernes Spießchen, tunkt ſie in einen von Wein und Mehl angemachten Teig, thut ſie in heiß Schmalz, bakt ſie langſam heraus, ſchneidet ſie vom Spießchen herunter, und beſtreut ſie mit Zuker.

Feigen, gefüllte. Man ſiedet ſie, daß ſie auflaufen und dik werden, drukt ſie aus und läßt ſie erkalten. Inzwiſchen hakt man grünen Majoran und Peterſilie, oder andere zu habende feine Kräuter nebſt einer Hand voll groſſer Roſinen klein, thut ein Stük geriebenen Pfeffer-(Leb-) kuchen dazu, röſtet alles zuſammen in Butter, würzt es mit Zuker, Zimmet, Ingber und Safran, füllts in die Feigen, macht ein dünnes Teiglein von Mehl, zwey Eyern, ein wenig Wein und Zuker, begießt die Feigen wohl damit und bakt ſie im Schmalz.

Feigentorte. S. Torte.

Fiſche, blaugeſottene, von Zukerzeug. Man bereitet ſie aus einem halben Pfund Mandelzeug, läßt ſie troken werden, macht eine Farbe von einem Löffel voll Waſſer, eben ſo viel Gummi, ein Quintlein blaue Schmalte, und drey Tropfen ſchwarzer Farbe, rührt es wohl untereinander, malt die Fiſche damit und läßt ſie troknen. Die Kräblein an dieſen Fiſchen macht man von Mandelzeug, malt ſie mit einer von ein wenig Waſſer, armeniſchem Bolus und Gummi angemachten Farbe und überſtreicht ſie, wenn ſie gefärbt ſind, mit Gummi.

Fiſche von Mandeln, gefüllte. Man macht einen Teig von feinem Mehl, Eyerdottern, etwas ſüßen Wein und ein wenig Zuker, würkts zu einem Teiglein, walgerts aus, beſtreut einen Model, drukt den Teig darein, füllt ihn mit einer Mandelfülle, legt den andern Model darauf und drükt ihn feſt darüber zuſammen; wiewohl derſelbe auch nur auf einer Seite ganz flach mit dem Teig kann zugemacht, bezwikt und zuvor mit einem Ey kann beſtrichen werden, damit der Teig beyſammen bleibe. Nun kann man dieſe alſo formirte, gefüllte und zuſammengemachte Fiſche aus dem Model nehmen, mit einem Ey überſtreichen, auf einem Blech im Ofen hellgelb baken, und mit gröblichtem Zuker beſtreuen.

Fiſchpaſtete. S. Paſtete.

Forellen mit einer Sardellenſoſe oder mit Auſtern und

Muſcheln. Man nimmt von vier bis fünf Sardellen, nachdem ſie gewäſſert worden, das Fleiſch, ſchlägt ſechs Eyerdotter in eine Caßerole, rührt die Sardellen nebſt Citronenſchaalen, Muſcatenblüth, einem guten Stük Butter, einer ganzen Zwiebel, die man aber beym Anrichten allemal herausnehmen muß, und eine Meſſerſpize Mehl darunter, gießt halb Waſſer und Wein oder Brühe dazu, läßt es auf Kohlfeuer bey ſtetem Umrühren etwas dik einkochen, und richtet es über die abgeſottene und noch warme Forellen an. Mit den Auſtern und Muſcheln verfährt man eben ſo, nur daß leztere erſt in die Brühe, wann ſie bald fertig iſt, geſchüttet werden.

Forellen in einer Butterſoſe. Man kann hiezu übriggebliebene nehmen, oder auch Fiſche, und ſie blau abſieden, legt ſie dann in eine Caßerole, ſtreut klein geriebene Semmel und etwas Muſcatenblüthe darauf, thut auch ein Stük reine Butter daran, gießt Peterſilienwaſſer dazu, und zwar ſo viel als zur Brühe nöthig iſt, kocht es zuſammen auf einem Kohlfeuer gemach, daß ſie ein wenig dik werde, und richtet ſie an.

Forellen blau zu ſieden. Man reißt ſie auf, nimmt das Eingeweide heraus, ſchneidet ihnen den Gaumen unter dem Maule auf, wäſcht ſie ſauber aus, gießt Eßig darüber, ſezt einen Fiſchkeſſel zum Feuer, thut nach Proportion der Forellen Salz darein, und legt die Forellen, ſo bald das Waſſer ſiedet, hinein. Wann ſie zimlich eingeſotten ſind, nimmt man ſie herunter, ſprengt kalt Waſſer darauf und dekt ein paar Bogen Papier darüber, daß der Dampf nicht davon geht. Beym Anrichten giebt man nur Eßig und Wein dazu, ſezt auch Citronen auf.

Forellen, gebraten mit Capern. Man reißt und kerbt ſie, ſalzt ſie ein, ſtreicht ſie wieder ab, beſtreicht ſie mit Butter und bratet ſie auf dem Roſt. Sezt Butter in einem Tiegel aufs Feuer, daß ſie braun wird, rührt ein wenig Mehl darein, daß es auch mit bräune; gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer daran, auch ein gut Theil Wein, ferner Ingber, Pfeffer, Citronenſchelfen, Lorbeerblätter und eine Hand voll Capern, und läßt es ſo kochen; legt die Forellen darein, daß ſie auch ein wenig auf dem Kohlfeuer kochen. Sind ſie nicht fett genug, ſo macht man in einer Caßerole braune Butter und läßt ſie hinein laufen; ſie müſſen aber noch einen Sud thun, daß ſich die Butter verkoche.

Forellen, marinirt. Man reißt und kerbt ſie auf beyden Seiten, ſalzt ſie in einem Geſchirr ein, und läßt ſie eine Weile im Salz, troknet ſie darnach ordentlich ab und beſtreicht ſie mit Butter, legt ſie auf den Roſt der auf einem gelinden Kohlfeuer ſteht, und läßt ſie ſchön braten. Sind ſie gebraten, nimmt man ſie weg und läßt ſie kalt werden. Nimmt denn ein Fäßchen das ſo breit, als eine Forelle lang iſt, nezt es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf den Boden Lorbeerblätter, Roßmarin, Citronenſchelfen, ganze Negelein und ganzen Pfeffer. Auf dieſes Gewürz und Kräuter kommt wieder eine Lage Forellen; auf dieſe abermal Gewürz und Kräuter. So fährt man fort bis das Fäßchen voll und die lezte Lage des Gewürz iſt. Hierauf macht man ſolches oben mit einem Boden zu, bohrt durch dieſen ein Loch hinein, daß man einen Zapfen hineinſteken kann, gießt, bis das Fäßchen voll iſt, guten Eßig daran, ſezt es an einen kühlen Ort und kehrt es alle Tage um.

Forellen, gebakene. Die ausgenommene und gewaſchene legt man auf ein Tuch, daß ſie ablaufen. Will man ſie ganz laſſen, wenn ſie nicht groß ſind, ſo macht man ſie krumm und hin und wieder einen kleinen Schnitt in die Haut; läßt es die Zeit zu, ſo ſalzt man ſie auch etwas ein. Dann miſcht man Haber- Gries- oder Semmelmehl, auch etwas recht Mehl untereinander, kehrt den Fiſch darinn um, und bakt ihn in einem Wall heiſſen Schmalzes.

Forellen oder Hechte im Sauerkraut. Das Kraut kocht man bis es lind iſt, und ſezt es mit einem Stüklein Gänſeſchmalz oder Butter zu, wie ſonſt. Eine Stunde vor dem Anrichten verwellt man die Fiſche ein wenig im Salzwaſſer und grätet ſie aus. Die Haut kommt davon, alsdann zu kleinen Stüklein verzopft. Ferner rührt man einen guten halben Schoppen ſüßen Rahm nebſt einem Viertelpfund Butter untereinander, rührts ſamt den Fiſchen unter das Kraut und machts wohl untereinander; das Kraut muß eingekocht ſeyn, daß es keine Brühe hat. Hierauf wird ein Rand von einem Waſſerteig, worein auch ein wenig Butter kommt, gemacht, und auf der Schüſſel herumgeſezt; das Zinn wird mit einem Ey beſtrichen, daß er hält; dann kann er wie ein Kuchenrand geräuftelt werden, auch kann man die Breite, welche ſtark zwey Finger ſeyn muß, mit dem Küchleinsrädlein abſchneiden. Wann der Rand im Bakofen oder Tortenpfanne abgetroknet, füllt man das Kraut darein, und beſtreuts

ſtreuts mit geriebenen Semmeln und bakts vollends gahr.

Forellenpaſtete. S. Paſtete.

Forellentorte. S. Torte.

Fricaßee von Aal. Man zieht ihm die Haut ab, nimmt ihn aus und ſchneidet ihn in halben Fingers lange Stüke, kocht ihn in gehörig geſalzenem Waſſer ab, macht inzwiſchen Butter in einem Tiegel heiß, hellt ſie aber wieder ab, damit das Salz davon kommt; röſtet ein paar klein geſchnittene Zwiebeln, legt den Aal darein und läßt ihn braten, gießt ein Waſſer dazu, und würzt es mit Muſcatenblüth und klein gehaktem oder geriebenen Thymian. Denn macht man von drey bis vier Eyerdottern eine Brühe, die man zerklopft und mit ein wenig Eßig umrührt, dazu thut man klein geſchnittene Peterſilie, und läßt dies zuſammen recht heiß werden aber nicht kochen. Dieſe Brühe richtet man über den Aal an.

Fricaßee von Cucumern. Man ſchält und ſchneidet ſie in Scheiben, paßirt ſie in der Caßerole mit friſcher Butter weiß, thut eine ſcheibenweis geſchnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl miteinander kochen, und richtet ſie mit Rahm oder mit einem in unzeitigen Traubenſaft abgerührten Eyerdotter an.

Fricaßee von Haberwurzeln oder Scorzoneren. Die abgezogene Wurzeln ſchneidet man in Scheiben und bratet ſie in Butter mit klein geſchnittenen Chalotten. Wann ſie braun gebraten ſind, thut man ein wenig Pfeffer und Eßig dazu und läßt ſie kochen.

Fricaßee von Hühnern. Man ſäubert ſie und nimmt ſie aus und zerlegt ſie in Stüke, dieſe klopft man mit einem Mörſelſtempel, thut ein Stük Butter in einen Tiegel, legt die Stüke von den Hühnern dazu, dekt ſie zu und läßt ſie gelb braten. Dann wird die Butter halb abgegoſſen, Wein und Fleiſchbrühe daran geſchüttet, die Schaale von einer Citrone ganz zuſammengewikelt hineingelegt, kleingehakte Peterſilie dazu gethan, mit Jngber, Muſcatennuß und Zuker gewürzt, das Gelbe von drey bis vier Eyern mit ein wenig Mehl klein geklopft, ein wenig Hühnerbrühe dazu gegoſſen, in einem beſondern Töpfchen zum Feuer geſezt, und unter beſtändigem Quirlen ein Stükchen Butter dazu gethan. Endlich legt man die Hühner in eine Schüſſel, gießt die Brühe darüber und ſtreut geſtoſſenen Zimmet darauf.

Fricaßee von Kalbfleiſch. Man nimmt ein Stük vom Schlegel,

ſchlägts, wenn es in dünne Scheiben geſchnitten iſt, mit einem Holz mürbe, ſpikts mit Spek, bratets in einer Pfanne, würzts mit Pfeffer und Muſcatenblüthe, thut ganze Zwiebeln dazu, gießt Fleiſchbrühe darauf, und wenn es kurz eingekocht iſt, thut man klein geſchnittenen Knoblauch daran, und paßirts durcheinander.

Fricaßee von Lammfleiſch. Man ſchneidet das Lammfleiſch in kleine Stükchen, wäſſert und wäſcht es rein aus, thut Butter in einen Tiegel, ſezt ihn auf ein Kohlfeuer, legt das Fleiſch darein, dekt es zu und läßts darinn dämpfen, bis es gelb wird; macht indeß die Brühe zurecht, nehmlich, man nimmt Fleiſchbrühe, thut Wein dazu, würzts mit Pfeffer, Ingber, Negelein, kochts zuſammen in einem beſondern Topf; dann thut man die Brühe über das Fleiſch und kochts, bis es weich iſt. Endlich brennt man ein wenig Mehl darein, richtets an, und belegts mit Citronenſchaalen.

Fricaßee von einem Spanferkel. Es wird in Stüken geſchnitten, in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer gelegt und darinnen aufgekocht. Hierauf legt mans in kalt Waſſer, zieht die Haut ab, macht Butter in einer Pfanne braun, beſtreut das Fleiſch mit Mehl und läßt es braun werden; gießt Fleiſchbrühe oder Waſſer dazu, würzt es mit Muſcatenblüth, Pfeffer und Negelein, und wirft Zwiebel und Salz daran. Iſt es gahr, ſo ſchlägt man das Gelbe von drey Eyerdottern aus, und rührts mit Eßig ab, gießt, wenn man es anrichten will, Eyer daran, und läßt ſie ſäurig werden.

Friſchlinge, junge, zu räuchern und einzuſalzen. Man zieht ihnen die Haut nicht ab, ſondern ſengt ſie, zerſchneidet ſie in vier Theile, den Rükgrad aber lößt man herunter, wie es bey den zahmen Schweinen geſchieht; haut auch die großen Beine ſo weit davon, ſalzt und räuchert es wie zahmes Schweinenfleiſch, läßt auch die Rippen darinn.

Fruchttorte. S. Torte.

G.

Galanteriekůchlein. Man nimmt ein Pfund ſchön Mehl, eben ſo viel ungeſalzene Butter, reibt es untereinander, bis ſich die Butter verloren; thut ein halb Pfund durchgeſchlagenen Zuker darzu, macht einen Teig, ſchlägt ein bis zwey Eyer daran, knetet es wohl, formirt kleine Küchlein daraus, oder macht ihn mit einem Wellholz fingerdik, ſticht ihn aus wie einen Butterteig, beſtreicht ſolchen mit dem

Gelben von einem Ey, beſtreut ihn mit Zuker und Eyerklar, wie den Marcipan, und bakt es gahr.

Gallerte von Aepfeln, rothe. Man ſchneidet Reinetten in kleine dünne Schnittchen, thut ſie mit etwas Waſſer in ein Geſchirr, und mit einem Löffel voll aufgelößter Cochenille. Darinn kochen die Aepfel zugedekt, bis ſie Marmelade werden; hernach drükt man durch ein Sieb allen Saft heraus. Auf eine halbe Maas läßt man ein Pfund Zuker ſieden, und den Aepfelſaft ſo lang kochen, bis die Gallerte mit dem Schaumlöffel breit abfällt. Dann nimmt man ſie vom Feuer und faßt ſie in Töpfchen.

Gallerte von Aepfeln, weiſſe. Man ſchält und ſchneidet ſie klein, und ſezt ſie in etwas Waſſer, nebſt der Hälfte einer Citrone in Scheibchen, ans Feuer, läßt ſie, ohne zuzudeken, bey gelindem Feuer kochen, bis Marmelade daraus worden iſt, worauf man ſo viel Saft, als möglich, durch ein Sieb preßt, und wie bey der vorigen verfährt.

Gallerte von Birnen. Man ſchält und ſchneidet ſie in Stüke und kocht ſie in ein wenig Waſſer, bis ſie zu Marmelade worden ſind. Drukt durch ein Sieb ſo viel Saft heraus, als möglich, und läßt zu einem Quart von dieſem Saft ein Pfund Zuker ſieden, und den Saft in dem Zuker etliche Sude thun. Man verfährt nun wie bey der vorigen, und dekt ſie nur zu wenn ſie kalt iſt.

Gallerte von Eyern. Man nimmt zehn bis zwölf Eyer, thut das Waſſer beſonders, klopft es wohl untereinander, mengt feinen Zuker darein, ſezt diken Rahm zum Feuer, und hebt ihn, wenn er zu ſieden anfängt, vom Feuer, daß er erkaltet. Zuvor aber nimmt man das Gelbe von den Eyern, miſcht auch Zuker darunter, macht Milch heiß, ſchüttet die Dotter darein, gießt bald hernach etwas Waſſer dazu, damit ſie zuſammenlaufen, faßt ſie in ein Tüchlein, bindet ſie zuſammen und beſchwehrts, daß das Waſſer ablauft und jenes härtlicht wird; ſchneidet hierauf länglichte oder breite Stüklein davon, und richtets in eine Schüſſel an. Man kann auch kleine Roſinen darüber ſtreuen und das Eyerklar darauf ſchütten. Man kann auch harte Eyer nehmen, halb voneinander ſchneiden, neben das Gelbe von Eyern anrichten und in den Keller ſezen.

Gallerte von Hirſchhorn. Man nimmt ein Pfund geraſpelt Hirſchhorn, läßt es ſo lang, bis das Waſſer zwiſchen den Fingern glatt und klebrig wird, kochen; ſchlägt

ſchlägt dieſe Gallerte durch ein feines Haartuch in eine Caſſerole, thut ein wenig ganzen Zimmet, ſo viel Zuker als nöthig iſt, grüne Citronenſchaalen, zwey bis drey Negelein, auch etwas Salz dazu, ſezt die Gelee ein wenig auf ein Caßerolloch, nimmt ſie, wenn ſie heiß iſt, wieder herab, zerläßt geſtoßene Mandeln darinnen, ſchlägt die Gallerte durch ein Haartuch oder Serviette, wiederholt es zwey bis dreymal, drükt die Mandeln fein aus, fährt mit einem Blatt Papier oben durch die Gallette, damit der Schaum davon kommt, thut einen Tropfen Pomeranzenblüthwaſſer darzu, ſchüttet es in eine Schüſſel, ſezt es an einen kalten Ort, damit es, wie geronnene Milch, geſtehe, und richtet die Gelee kalt an.

Gallerte von Kälberfüßen, Ohren und Köpfen. Man puzt dieſe Stüke, legt ſie ins heiße Waſſer und läßt ſie einen Wall thun. Nimmt ſie heraus, ſezt ſie mit Waſſer zum Feuer, ſalzt ſie ein wenig, ſiedet ſie auch ſo lang, bis ſie zimlich eingeſotten und weich ſind. Nun ſeiget man die Brühe herunter, läßt die gekochten Füße und übrigen Stüke erkalten, daß ſie hart werden. Sind ſie hart, ſo ſchneidet man ſie als Nudeln, hakt grüne Schnittlinge, Citronenſchelfen und Muſcatenblüthen, und miſcht ſolche nebſt etwas Ingber darunter. Nun gießt man an die abgeſeigte Brühe etwas Wein, thut das Geſchnittene in einen zinnernen Napf, gießt die Brühe darüber, und ſchüttelt alles ſo lang durcheinander, bis es ſich fein gleicht und alſo recht vermengt iſt, ſezt es an einen kühlen Ort, daß es geſteht.

Gallerte von Karpfen. Man ſiedet ſie, aber nicht ein, ſeigt die Brühe herunter und gießt in einem Topf Eßig dazu, wirft auch ein wenig Hauſenblätter und Gewürz daran. Indeß ſiedet man einen groſſen Karpfen blau, legt ihn dann in eine Schüſſel und noch etliche Stüke von obigem dazu, gießt die Brühe darüber und läßt ſie kalt und zur Gallerte werden.

Gallerte von Meerrettig. Man ſchabt und reibt ihn zart, thut ihn in ein Nöſſel Milch, wirft Zuker und geſtoſſene Mandeln darein, läßt ihn kochen, ſeigt ihn durch ein Haartuch auf einen Teller, daß er kalt wird.

Gallerte, Portugieſiſche. Dieſe iſt gelb und wird mit Pommes de Line, die in Schnittlein zertheilt ſind, gemacht, desgleichen mit Citronen, darinn ſtatt des herausgenommenen ſauren Fleiſches Gallerte iſt, welche mit der zart ausgehöhlten auch noch die Schaale habenden Citrone ganz gegeſſen wird.

Gallerte von Schweinsfüßen und Ohren Man nimmt vom Schwein Füße, Ohren und Maul, ſchneidet die Füße in der Mitte entzwey, brennt die Haare davon ab, und läßt ſie in einem Waſſer anlaufen, puzt ſie ſauber, ſezt ſie mit Waſſer und Salz zum Feuer, und kocht ſie eine Weile; nimmt ſie heraus und kühlt ſie in kaltem Waſſer aus, thut ſie wieder in einen Topf, gießt die Brühe mit Eßig darauf, legt eine ganze Zwiebel und ganze Würze dazu, und kocht alles vollends gahr. Nun richtet man die Gallerte auf die Schüſſel, die ſchon vorher dazu in Bereitſchaft geſezt geweſen ſeyn muß, an, und formirt, wenn ſie flach iſt, ein Kränzchen von Teig auf dem Rand herum. Die Brühe, die Gallerte werden ſoll, ſeigt man durch einen Durchſchlag in ein anderes Geſchirr, fängt das Fett ein wenig herunter, und legt Löſchpapier oben darauf, ſo wird ſich alles Fett vollends hineinziehen. Hierauf ſtreut man geſchnittene und abgezogene Mandeln, nebſt etwas groſſen Roſinen darüber her, macht die Brühe mit Safran gelb, gießt ſie auch darüber, und läßt alles kalt und ſtehend werden. Endlich thut man den Teigrand von der Schüſſel und reibt Zuker auf die Gallerte. Die Gallerte von Spanferkeln wird aus einem zerſtükten und wohl ausgewaſchenen Spanferkel eben ſo gemacht.

Gangfiſche zu ſieden und zu kochen. Man legt ſie in friſch Waſſer, wäſſert ſie eine Stunde und länger, nehmlich je nachdem ſie geſalzen ſind, wäſcht ſie hernach von auſſen und innen ein oder zweymal aus einem friſchen Waſſer, macht ein anders friſches Waſſer in einer Pfanne ſiedend, und läßt die Fiſche ein wenig länger, als weiche Eyer, darinn ſieden. Iſt die Brühe nicht genug geſalzen, ſo ſalzt man ſie noch mehr, ſind ſie aber zu ſtark geſalzen, ſo ſeiget man das erſte Waſſer herab, und gießt ein anderes heißes Waſſer darüber, läßt ſie noch einen Sud thun, ſeiget das Waſſer wieder ganz herab, gießt ein wenig Fleiſchbrühe daran, thut Ingber, Muſcatenblüth und ein Stük Butter oder auch Rahm daran, läßt es miteinander einen Sud thun, gießt, wenn es angerichtet iſt, die Brühe darüber und ſtreut Muſcatenblüth darauf.

Gangfiſche mit Oel und Eßig. Wäſſert und ſäubert ſie, ſiedet ſie, aber nicht lang, in Waſſer, ſeiget es wieder davon ab, läßt ſie ein wenig troknen, legt ſie auf den Roſt, den man vorher wohl mit Butter beſtreicht, ſezt ihn über eine gute Glut, hebt die Fiſche ſamt dem Roſt oft

über eine breite Schüſſel, begießt ſie mit Eßig und Butter und troknet ſie wieder ab, jedoch nicht gar ſtark, gießt in eine Schüſſel Eßig und Baumöl darüber, und beſtreut ſie mit klein geſchnittenen Citronenſchaalen.

Gangfiſchſalat. Wann ſie gewäſſert und gewaſchen ſind, läßt man ſie ein wenig abtroknen, ſchneidet auſſen überzwerg kleine Schnittlein hinein, miſcht Pfeffer und Muſcatenblüth untereinander, und würzt die Fiſche damit innen und auſſen wohl ein, läßt Baumöl in einer Bratpfanne heiß werden, legt Roßmarin und Lorbeerblätter darein, bratet die Gangfiſche darinn und drükt zulezt Citronenſaft daran.

Gans, zu braten, mit Meerrettig. Wann die Gans gepuzt worden ſo ſalzt man ſie inn- und auswendig, und läßt ſie ſaftig braten, nimmt Meerrettig, ſchabt und reibt ihn, ſezet ein Nöſſel Rahm zum Feuer, zieht eine Hand voll Mandeln ab, ſtößt ſie klein, und rührt ſie auch unter den Meerrettig, legt ein Stük Zuker darein, und läßt ihn alſo ein wenig ſieden. Endlich richtet man ihn auf eine Schüſſel, worein die Gans kommt, an, ſezt ſie auf ein Kohlfeuer, zieht die Gans vom Spieß, legt ſie auf den Meerrettig, beſprengt ſie mit etwas Fett, das aus der Gans gebraten, und ſtreut etwas Semmeln darüber.

Gans mit Aepfeln, Birnen oder Caſtanien. Man bereitet ſie wie die vorige, nimmt Aepfel, Birnen oder Caſtanien, ſtekt ſie in die Gans und bratet ſie. Die Aepfel können auch ungeſchält bleiben, nur müſſen die Stiele und Kerne ausgeſchnitten werden.

Gans, zu räuchern. Die gepuzte Gans ſchneidet man am Rüken hinunter auf, vermiſcht Salz mit Salpeter, und zwar unter eine Kanne Salz ein Loth Salpeter, ſalzet die Gänſe in einem Geſchirr damit ein und reibt das Salz ziemlich hinein. Das Geſchirr muß aber unten ein klein Loch haben, um die Brühe, welche ſich da ſezen wird, abzapfen zu können. Hierauf ſchält man eine rothe Rübe, ſchneidet Pläzchen daraus, legt ſie auf die Gänſe, beſchwehrt ſie mit einem Gewicht, und gießt alle Tage die Brühe, die man abzapft, wieder darüber. Dadurch zieht ſich die Röthe aus den Rüben in die Gänſe. Wann ſie nun wenigſtens drey Tage gelegen ſind, ſo bindet man ſie an Spieſe und hängt ſie hin, ſezt ihnen ein paar Spriegel in den innwendigen Leib, daß ſie im Räuchern nicht zuſammengehen. Dann thut man ſie in eine Rauchkam-

mer, wo keine ſtarke Hize dazu kommt. Sind ſie nun etwas angelaufen, ſo verbindet man ſie über und über mit Papier und läßt ſie vollends gahr werden. Man nimmt auch blos die Brüſte von Gänſen. Fette Enten räuchert man eben ſo.

Gänſe zu räuchern auf Pommeriſch. Die Gänſe die man räuchern will rupft und brennt man, bindet zwey und zwey an die Köpfe zuſammen, und hängts an einem kühlen Ort die Nacht durch auf. Des Morgens darauf nimmt man ſie aus, ſchneidet die Brüſte aus, reibt ſie mit Salz ein, legt ſie aufeinander in ein Faß, und ſo bleiben ſie vier und zwanzig Stunden. Den andern Morgen nimmt man ſie heraus, reibt ſie mit Kleyen, und hängt ſie dergeſtalt in den Rauch, daß ſie von der Flamme entfernt ſind. Unten macht man ein gelindes Rauchfeuer von Wachholderreißig oder grünen Spänen, unterhälts auch vom frühen Morgen an bis in die Nacht. Der Rauch darf aber ja nicht zu ſtark ſeyn, und ſechs Wochen müſſen die Gänſe darinn bleiben. Dann hängt man ſie in einem lüftigen Gewölbe auf. Man muß ſie aber aufzehren ehe es warm wird. Rüken und Schlegel ſalzt man eben ſo ein, und räuchert ſie. Dieſe kann man nach vierzehn Tagen gebrauchen.

Gans, geräuchert, mit Braunkohl, auf Weſtphäliſch. Die geräucherten Gänſe wiſcht man in warmem Waſſer mit einem Wiſchchen von Stroh rein ab, legt ſie über Nacht ins kalte Waſſer, daß ſie ein wenig auflaufen, ſchneidet ſie in Stüke, ſezt ſie in einem Topf mit Waſſer zum Feuer, ſalzt ſie aber nicht, ſondern läßt ſie nur gahr kochen. Nimmt dann Braunkohl, ſtreift ihn ab, wäſcht ihn in friſchem Waſſer ſauber, thut ihn in einen Topf, ſchält auch die Stründe oder Stiele, wie Kohlrabi, ſchneidet ſie ebenfalls zum Kohl, gießt etwas Waſſer darauf, ſezt ihn, wenn er vorher ein wenig geſalzen worden, zum Feuer, ſezt einen Dekel darauf und läßt ihn eine Weile kochen. Sezt ferner in einer Caßerole ein Pfund Butter aufs Feuer, daß ſie weich werde, thut einen Löffel voll Mehl darein und rührt es ſo lang, bis es braun wird. Endlich ſchüttet man den Kohl nebſt dem Waſſer in die heiſſe Butter, legt noch ein Stük Butter nebſt weiſſem Pfeffer, Ingber, und ganz gebrokten Muſcatenblüthen, auch zwey Loth Zuker dazu, und läßt es zuſammenkochen. Endlich legt man die geräucherten Gänſe zum Kohl hinein, fängt oben das Fett ein wenig herunter,

ker, gießts auf den Kohl und läßt es ein wenig miteinander kochen. Man thut auch gebratene Caſtanien in den Kohl.

Gans, geräuchert, mit braunen Rüben. Man nimmt weiſſe oder Stekrüben, ſchält und ſchneidet ſie fein ſtükweis, länglicht oder breit. Hernach ſezt man in einer Caßerole geſchmelzte Butter zum Feuer, daß ſie heiß werde. Reibt ein oder ein halb Loth Zuker darein und läßt es zuſammen sehr heiß werden, ſo daß der Zuker einen braunen Schaum gleich ſiehet. Wann nun ſolcher ſich auszubreiten anfängt, ſo ſchüttet man die geſchnittene Rüben, wenn ſie vorher recht troken ſind, hinein, ſezt ſie zum Feuer und rührt ſie oft um. Sind ſie braun genug, ſo thut man ſie in ein Geſchirr, darinn ſie ſollen gekocht werden, gießt Fleiſchbrühe dazu, brennt ein wenig braun Mehl und ſchüttet es darein, würzt ſie auch mit Pfeffer und Jngber. Hierauf legt man die ſchon beſchriebenermaßen zubereitete Gans zu den Rüben, und läßt ſie ferner kochen. Man darf aber nie kein ſtarkes Feuer dazu haben, ſondern es muß langſam kochen, auch immer zugedekt ſeyn.

Gans, wilde, zu braten. Iſt ſie jung, ſo wird ſie wie eine wilde Ente behandelt, iſt ſie aber alt, ſo muß ſie etliche Wochen im Eßig liegen, dann ſchlägt man ſie in eine Paſtete, daß ſie etliche Stunden bake.

Gans, wilde, in Eßig zu beizen. Sie muß gereinigt und dann geklopft werden, daß ihr die Beine entzwey gehen. Dann beſprengt man ſie mit Salz, legt ſie auf einen Roſt und läßt ſie ein wenig anlaufen, thut ſie mit Lorbeerblättern, Thymian, Roßmarin und etlichen ganzen Zwiebeln in ein Geſchirr, gießt ſo viel Eßig darauf, daß er über die Gans geht, und giebt ihr alle drey Wochen friſchen Eßig. Man kann ſie ein halb Jahr darinn liegen laſſen. Dann wird ſie recht mürbe, und tüchtig, in die Paſtete geſchlagen zu werden.

Gänslebern zu baken. Man ſchneidet die Lebern ſcheibenweis, ſalzt ſie ein wenig ein, beſtreut ſie mit etwas Jngber und Pfeffer, und läßt ſie ſo eine Weile liegen. Hernach macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, die Lebern beſtreut man mit Mehl, legt ſie ins heiſſe Schmalz, und bakt ſie gelb.

Gänslebern mit Auſtern in einer Paſtete. Man macht ſie zurecht und troknet ſie mit einer Serviette ab. Legt in eine Caſſerole ein Stük Butter, Citronenſchelfen, Muſcatenblüthe und ein wenig weiſſen Pfeffer, ſezt

ihn aufs Kohlfeuer, thut die Lebern auch dazu, und paßirt ſolche eine gute Weile, ſo wird viel Brühe daran werden. Dann nimmt man ſie wieder vom Feuer, ſeigt die Brühe herab in ein ander Geſchirr, und thut ſie beyſeite, macht einen mürben Teig, formirt die Paſtete in eine Tortenpfanne oder auf eine Schüſſel, legt auf den Boden Butter, Muſcatenblüthe, Citronenſchelfen, ein Stük Spek und eine ganze Zwiebel, auch Fiſche oder Fäßchenauſtern, die aber über Nacht erſt wäſſern müſſen; gießt ein wenig Wein in die Paſtete, macht ſie zu, und bakt ſie in einem Bakofen. Iſt ſie fertig, ſo nimmt man ſie heraus; zuvor aber ſezt man die aufgehobene Brühe in einen Tiegel aufs Feuer, wann ſie kocht, ſchlägt man ein paar Eyerdotter daran und quirlt es ganz klar, daß es nicht zuſammenrinnt; macht ein Loch in die Paſtete, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelt es fein durcheinander, und giebt es ſo zugemacht hin.

Gänslebern mit Citronen. Man wäſcht die Gänslebern aus, ſezt eine Caßerole, die aber wohl verzinnt ſeyn muß, mit einem ziemlichen Stük Butter aufs Kohlfeuer, thut eine ganze mit Negelein beſtekte Zwiebel, nebſt Muſcatenblüthe und Citronenſchelfen hinein, und legt die Lebern oben drauf, welches zuſammen ganz gemach dämpfen muß, daß es viel Brühe giebt. In dieſe ſtreut man noch eine geriebene Semmel, gießt ein wenig guten Wein dazu, und läßt es mehr, doch nicht zu lang, dämpfen, daß die Lebern nicht zu hart werden. Beym Anrichten kann man Citronenſaft darauf drüken.

Gänslebern mit Sardellen oder Muſcheln. Man ſezt eine Caſſerole mit Butter zum Feuer, wirft Citronenſchelfen und Muſcatenblüthen darein, thut die Gänslebern, wenn ſie gehörig bereitet ſind, auch dazu, und läßt ſie eine Weile paßiren. Hernach nimmt man vier gewäſſerte Sardellen, thut die Gräten heraus, hakt ſie klein und ſchüttet ſie zu den Gänslebern, ſtreut klein geriebene Semmeln daran, gießt ein wenig Wein dazu, und läßt alles eine kurze Zeit kochen. Iſt zu wenig Brühe darauf, ſo gießt man gute Bouillion dazu. Vor dem Anrichten drükt man viel Citronenſaft hinein. Die Muſcheln dürfen nicht ſo lang dämpfen, als die Sardellen, weil ſie zu weich würden.

Gebakener Aal. S. Aal, gebakener.

Gebakene Engliſche Schnitte. Es wird eine Klare, wie bey den Büchſenkuchen abgerührt, her-

hernach ſchmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, gießt die Klare darein, ſezt ſie in einen nicht zu heißen Bakofen und troknet dieſes ab. Iſt es nun aus- und innwendig troken, ſo ſchneidet man beliebige Stükchen daraus, bekerbt ſie um und um, ſezet Schmalz zum Feuer, thut, wenn es heiß iſt, etliche Stükchen darein und bakt ſie heraus, und begießt ſie mit einer Kelle ohne Unterlaß.

Gebakene Finger. Man nimmt ſüßen Rahm, zwey bis drey Löffel voll Roſenwaſſer, zwey Löffel mit Wein, vier bis fünf Eyerdotter, zwey Hände voll Zuker und ein wenig zerlaſſene Butter. Dies alles verrührt man ineinander, und thut vom feinſten Mehl darein, bis der Teig ſich auswirken läßt, doch auch nicht zu feſt iſt. Endlich macht man Finger daraus und bakt ſie gelb.

Gebakene Kirſchen, die friſch ſind. Man macht hiezu eine Klare, wie bey den gebakenen Aepfeln, nimmt ſchöne ſchwarzſaure Kirſchen, an welchen die Stiele noch ſeyn müſſen. Indeſſen ſezt man Schmalz zum Feuer und läßts heiß werden, faßt jedesmal zwey bis drey Kirſchen bey den Stielen zuſammen, tunkt ſie in die Klare, ſezet ſie in das Schmalz und bakt ſie röſch heraus.

Gebakene Mandeln. Man thut Mehl auf ein Bakbrett, ſchlägt zwey Eyer und noch von zweyen das Weiſſe dazu, ſchüttet vier Loth Zuker und ein Loth geſtoſſenen Zimmet hinein, würkt daraus einen nicht gar zu feſten und auch nicht gar zu weichen Teig, treibt ihn hernach auf, daß er etwa einen halben Finger dik bleibt. Nun muß man eine blecherne Forme, die als eine Mandel gemacht worden, in Bereitſchaft haben; mit dieſer ſticht man den Teig, als ob es Mandeln wären; darnach ſezt man in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer, und thut, wenn es bald heiß iſt, dergleichen Mandeln hinein, und bakt ſie nicht gar zu heiß heraus.

Gebakene Mandelſtrauben Man ſezt Mehl an einen warmen Ort, thut einen Löffel voll gewäſſerte Weißbierhefen darein, ſalzt es ein wenig, gießt warme Milch daran und rührt einen Teig ab, der ziemlich zähe iſt; hernach ſchlägt man zwölf Eyer in einen Topf, aber nur von ſechſen das Weiſſe mit; dieſe quirlt man ab, ſchüttet ſie zu dem angemachten Teig, und arbeitet ſolchen ganz klar ab. Nun ſezt man Schmalz zum Feuer und läßt es nicht gar zu heiß werden; nimmt alsdann einen nicht gar zu weiten Trichter, ſchüttet von dem Teig darein, dadurch ſolcher in das

Schmalz laufen muß. Man dreht aber den Trichter öfters herum, damit es wie ein Zug werde oder eine gedrehte Form bekomme, und begießt ſie immer mit Schmalz, nur daß es nicht gar zu heiß wird.

Gebakene Milch oder Schüſſelkoch. In ein und einen halben Röſſel gute Milch quirlt man einen Eßlöffel voll Mehl, ſchlägt zehn Eyer darein und quirlt es zuſammen klar ab, ſchüttet auch noch ſechs Loth Zuker und einen Eßlöffel voll Roſenwaſſer darein. Denn macht man einen Kranz von Teig ein paar Queerfinger hoch um die Schüſſel, darauf ſie kommen ſoll, gießt die abgerührte Milch hinein, ſezt ſie in einen dazu geheizten, aber nicht zu heißen Bakofen, bakt ſie und beſtreut ſie bey dem Anrichten mit Zuker.

Gebakene Roſinen. Man nimmt ein halb Pfund Roſinen oder Zibeben, quellt ſie in heißem Waſſer ab, damit ſie ein wenig auflaufen und weich werden; macht eine Klare, ſpießt die Roſinen an eine Spiknadel, tunkt ſie in die Klare und thut ſie in heißes Schmalz, daß ſie gelb baken.

Gebakene Schneeballen. Man ſezet in einer Caßerole drey Viertel Röſſel ſchlechte Milch aufs Kohlfeuer, und thut ein Stükchen Butter eines Hühnereyes groß dazu. Wann die Milch ſiedet, rührt man ſo viel Mehl darein, als man hineinbringen kann, und rührts auf dem Feuer ab, damit der Teig troken werde. Hernach ſchüttet man ihn in eine irrdene Schüſſel, ſalzt ihn ein wenig, thut Muſcatenblüthe und Safran hinzu, ſchlägt ein paar Eyer daran, und merkt dabey, daß man die hineinzubringende Eyer in ein laulicht Waſſer legen muß. Hierauf durchknetet man den Teig, ſchlägt wieder fünf bis ſechs Eyer daran, und knetet ihn klar ab, ſchlägt hernach ſo viel Dotter dazu, als man meynet, daß der Teig dünn genug ſey. Wann er nun glatt abgearbeitet iſt, ſo ſtreicht man ihn glatt zu, ſezt Schmalz zum Feuer, das aber nicht zu heiß werden darf; nimmt einen ſilbernen Löffel und tunkt ihn erſt ins Schmalz ein, dann macht man ein rundes Stükchen vom Teig; bey jedem Stükchen aber tunkt man den Löffel ein, thut ihrer ſo viel, als man gedenkt in das Geſchirr zu bringen, ins Schmalz, damit begießt man ſie auch ohne Unterlaß, daß ſie nicht gar zu heiß baken.

Gebakene Sprizkuchen. Man macht den Teig wie bey den Schneeballen, und bringt ihn in die dazu verfertigte Sprize, die vornen einen Stern haben muß. Hernach ſezt man Schmalz zum

Feuer, nimmt den Stempel der zur Sprize gehört, und ſtekt ihn in dieſelbe, und wenn das Schmalz heiß iſt, ſtößt man etwas von dem Teig heraus ins Schmalz, zieht es immer hin und wieder, als ob man einen Schneken machen wollte; ſchneidet alsdann den Teig ab und macht es wieder ſo, begießt ſie auch im währenden Baken mit Schmalz, daß ſie auflaufen.

Gebakenes Weſpenneſt. Man thut Mehl in eine Schüſſel und ſezt es warm, gießt ein paar Löffel voll gewäſſerte Hefen darein, ſchlägt drey bis vier Eyer dazu, ſalzt ſolches, läßt ein halb Pfund Schmalz zergehen und darunter laufen. Nun macht man das Mehl mit laulichter Milch an, (der Teig aber darf nicht zu dik werden) ſchlägt ihn ganz glatt ab, und wiegt ein halb Pfund kleine Roſinen darunter, thut den Teig auf ein mit Mehl beſtreutes Bakbrett, wirkt ihn klar ab und treibt ihn auf, daß er eines halben Fingers dik bleibt, ſchneidet mit einem Bakrädchen lange Striemchen, ein paar Queerfinger breit, beſtreicht den Teig über und über mit zerlaſſener Butter, läßt Schmalz in einer Tortenpfanne zergehen, rollt die zwey Striemen Teig, jeden beſonders zuſammen, und thut ſie in die Tortenpfanne, wo das zerlaſſene Schmalz iſt, doch nicht gar zu eng beyeinander. Wann nun dies alles darinn iſt, ſezt man die Tortenpfanne auf einen warmen Ort, und läßt die Weſpenneſter gehen, ſind ſie genug gegangen, ſo ſezt man ſie in einen Bakofen, darinn ſie aber nicht zu heiß baken dürfen.

Gebakene Zukerſtrauben. Man thut Mehl in einen Topf, ſchlägt von zwölf Eyern das Weiſſe darein, rührt es ganz glatt ab, daß es wie ein dünner Brey wird, reibt hernach ein Viertelpfund Zuker darein, und rührts wieder glatt ab. Hierauf ſezt man Schmalz in einem Pfännchen zum Feuer, denn man darf auf einmal nur ein Stük baken; man macht auch das Schmalz nur über Kohlen heiß. Nun ſezt man einen Straubentrichter auf ein Kartenblatt und gießt von dem abgerührten Teig hinein. Darnach läßt man etwas davon ins heiße Schmalz laufen, und zieht in währendem Guß den Trichter immer hin und wieder; es darf aber nur ſo viel hineinlaufen, daß es überall zuſammenhängt. Endlich kehrt man die Straube um und bakt ſie gelb, thut ſie heraus, und legt ſie über ein rundes Holz.

Gebrannte oder geröſtete Mandeln. Man röſtet in einer meſſingenen Pfanne ein Pfund Mandeln, bis ſie ganz dürr und hart wer-

werden, wendet ſie aber oft um, daß ſie nicht verbrennen, ſchüttet ſie heraus und läßt ſie kalt werden. Dann ſchüttet man eine halbe Maas Waſſer an ein halb Loth Zimmet und drey Vierteilpfund Zuker, läßt ihn, bis er ſich gleiſam ſpinnet, ſieden, thut die geröſtete Mandeln hinein, läßt ſie mit dem Zuker abermal röſten, bis dieſer ſich an die Mandeln hängt, ſo ſcheinen ſie kandirt zu ſeyn. Doch muß man die Mandeln in der Pfanne beſtändig, bis ſie hart ſind, herumrühren, auf einen zinnernen Teller ſchütten, kalt werden laſſen, und wenn ſie zuſammengebaken ſind, voneinander brechen.

Gewürznegelein zu kandiren. Man nimmt einige Pfund vom beſten Canarienzuker, läutert und ſiedet ihn bey langſamen Feuer, bis er ſtark ſpinnt, läßt ihn ſodann ſo viel abkühlen, bis man einen Finger darinn leiden kann. Indeſſen legt man die Negelein in ein etwas flaches Geſchirr nebeneinander, daß keines das andere berührt, gießt den laulichten Zuker darüber, damit alles wohl bedekt iſt; läßt es vier und zwanzig Stunden lang bey einem warmen Ofen ſtehen, dekt ein anders ſo flaches Geſchirr darüber, läßt den Zuker, welcher ſich nicht angeſezt, herauslaufen, ſtellt das Geſchirr ſamt dem Candirten auf ein gelindes Feuer, damit es etwas warm werde und ſich löſe, ſtößt es umgekehrt etwas ſtark auf ein Brett, daß alles herausfällt, löſt es ferner mit einem Meſſer voneinander, und troknets in einem Sieb beym Ofen vollends. Soll es ſtärker kandirt ſeyn, ſo ſiedet man den abgelaufenen Zuker noch einmal auf, oder nimmt friſchen und wiederholt dieſe Arbeit.

Gezottelt Gebakenes. Man rührt einen Teig von Mehl, Eyern und ein wenig Salz an, würkt und rollt ihn ganz dünn aus, legt ihn dann ſechs bis achtfach zuſammen, ſchneidet ihn ſehr klein, macht Schmalz in einem Pfännchen heiß, thut von dem Geſchnittenen darein, und drükt es mit einem Löffel zu.

Glaciren der Caſtanien. Man bratet groſſe in einer Glut, indeß daß man Zuker läutert und a la Perle ſiedet, ſchält die Caſtanien, legt eine nach der andern in den Zuker, nimmt ſie mit einem Löffel wieder heraus und thut ſie in friſches Waſſer, ſo gefriert der Zuker augenbliklich.

Glaciren der Früchte. Man läutert feinen Zuker mit gemeinem oder mit Roſenwaſſer, läßt ihn aber ſtark ſieden, nimmt ihn vom Feuer und läßt ihn ein wenig erkalten, tunkt die zu glacirende

rende Früchte in den Zuker, nimmt ſie alsbald wieder heraus, legt ſie, bis ſie troken ſind, auf rein Stroh, thut ſie in ein Glas oder ſteinern Geſchirr, bindet es feſt zu, damit keine Luft dazu kann, ſezt es in einen tiefen Keller, und, wenn dieſer noch nicht kalt genug wäre, gräbt man es in die Erde. Man kann nachher den Zuker auch mit dem Finger völlig abklopfen.

Glaciren des Zukerbrods. Man nimmt Eyerklar und geſtoſſenen Zuker, klopft beydes wohl untereinander, bis es ungefehr ſo dik wie ein Mehlbrey wird, ſtreicht es mit einem Meſſer auf das Zukerbrod und läßt dieſe Glace bey gelindem Feuer hart werden. Man kann es auch mit zuſammengerührtem Zuker und wohlriechenden Waſſern glaciren.

Glacirte herzförmige Kuchen. Man nimmt dies mit Waſſer bereitete Gebäke, ſchneidet es in der Mitte, wie eine Pomeranze, voneinander, ſo, daß die Rinde unten und oben daran bleibt, weichts hernach in Milch, in welche man Zuker gethan hat, dekts zu, ſezt es vier bis fünf Stunden lang auf heiße Aſche, doch daß es nicht kocht. Endlich nimmt mans heraus, läßt es austropfen, und bakt es in friſchem Schmalz. Wann es ſich nun fein gefärbt hat, nimmt mans heraus, beſtreuts mit feinem Zuker, glacirts, wendets um, und glacirts auf der andern Seite auch.

Glacirter Marzipan. Man macht einen Teig von Marzipan, ſpinnt ihn auf einem Tiſch, giebt ihm eine beliebige Form, troknet ihn ein wenig im Bakofen, thut ihn mit ein wenig Pomeranzenblüth- oder anderm wohlriechenden Waſſer in eine Schüſſel, miſcht nach und nach Zuker, Saft und Marmelade von einer beliebigen Baumfrucht darunter, rühret alles mit einem Löffel untereinander, bis der Glace ungefehr ſo dik als ein Brey wird. Man kann auch Eyerklar in einer Schüſſel mit einem Löffel wohl untereinander rühren, und dieſe Glace, wie bey dem Zukerbrod fertig machen. Wenn ſie dik werden will, thut man ein wenig Citronenſaft darein. Denn ſtreicht man die Glace auf die Marzipanſtüke, ſezt ſie auf Papier, und bakt eine Seite nach der andern unter einem Bakofendekel.

Glasſcheiben zu baken. Man nimmt ſo viel Mehl als zu zwölf Eyern genug iſt, feuchtets mit kaltem Waſſer ein wenig an, rührts mit den Händen untereinander, daß es ein glatter Teig wird, läßts ein wenig liegen, rollts auf einem Brett fingers-

dik aufeinander, wiegt den Teig, nimmt ſo viel Butter als der Teig gewogen hat, würkt ſie mit den Händen, daß ſie weich werden, und breitet ſie über den Teig. Dann wird dieſer in drey Lagen zuſammengelegt, an den Enden aber, damit die Butter nicht herauslauft, in die Höhe geſchlagen, mit dem Wellholz auseinander gerollt, wie vorher übereinandergeſchlagen, wieder auseinander gerollt, und dies fünf bis ſechsmal wiederholt. Dann wird das Gebakene geſchnitten und gebaken.

Glukhenne von Zukerzeug. Man klopft zwölf ganze Eyer und acht Eyerdotter mit drey Löffel voll Zimmet- oder Roſenwaſſer wohl, rührt ein Pfund geſiebten feinen Zuker unter die Eyer, thut ein halb Pfund zart gehakte Mandeln, drey Viertelpfund von dem feinſten Mehl löffelweis darein, zulezt ein halb Loth Zimmet, Muſcatennuß und Cardomomen, dies alles rührt man recht untereinander, beſtreicht den Model mit Butter, ſtreut ihn mit zartem Semmelmehl ein, bindet ihn feſt zu, verſtreicht ihn mit Mehl und Waſſer, und läßt ihn bey gelinder Hize drey Stunden baken und nimmt ihn dann behutſam heraus.

Gogelhopf. Man nimmt zwey Maas Mehl, ein halb Pfund Schmalz, ſechs Löffel voll Hefen, eben ſo viel Rahm und Milch, ſechs bis acht ganze Eyer und vier Dotter, macht die Milch warm, miſcht die Hefen unter die warme Milch, rührt erſt das Mehl, dann das zergangene Schmalz, und endlich die Eyer damit an, ſalzt es, ſchlägt den Teig bis er Blaſen bekommt, wohl ab, läßt hierauf ein gut Theil Schmalz in einem Model zerfließen, ſchüttet den Teig darein, läßt ihn an einem warmen Ort gehen, und bakt ihn in eieinem Bakofen ein und eine halbe Stunde. Man kann auch klein gehakte Roſinen, zerſchnittene Mandeln und Zuker unter den Teig miſchen, und Roſenwaſſer daran gießen.

Gogelhopfen, gerührter. Man rührt ein halb Pfund friſche Butter wohl ab, quirlt acht Eyer, rührt ſie nach und nach in die Butter, thut auch ein halb Pfund ſchön Mehl, vier Löffel voll Rahm und drey Löffel voll Hefen dazu, rührts zuſammen noch eine halbe Stunde untereinander, beſchmiert den Model mit Butter, thut es darein, läßt den Teig gehen, und bakt ihn in einer jähen Hize.

Gogelhopfen, ſüßer. Man nimmt drey Viertelpfund Butter, acht Eyer, ein halb Pfund Mehl, drey Löffel voll Bierhefe, drey

Löffel voll Zuker und fünf Löffel voll ſüßen Rahm. Die Butter rührt man bis ſie ganz weiß wird, ſchlägt ein Ey nach dem andern darein und rührt es ſtark, den ſüßen Rahm gießt man laulicht daran, hernach die Bierhefen, den Zuker und etwas Roſenwaſſer. Endlich rührt man das Mehl darein, aber nicht länger, als bis man von dem Mehl nichts mehr ſieht, und läßt es in der Wärme gehen. Mittlerweile ſchmiert man den Model mit Butter, beſäet ihn mit grob geſtoſſenen Mandeln und Muſchelmehl, ſchüttet den Teig darein, und läßt es gelb baken. Man kann auch Roſinen und Zibeben darein thun.

Granatengefrornes. Man nimmt Granatäpfel die recht rothe Körner haben, dieſe ſtößt man in einem Mörſel, thut ſie in ein Gefäß, ſchüttet eine Kanne Waſſer nebſt drey Viertelpfund Zuker dazu, läßt es eine gute Viertelſtunde beyſammen ſtehen, gießt es drey bis viermal aus einem Gefäß ins andere, läßt es durch ein enges Sieb laufen, und ſezt dies Waſſer in einem Eistopf aufs Eis, daß es gefriert.

Granatenſyrup. Die Körner aus einer hinlänglichen Anzahl ſaurer Granatäpfel zerquetſcht man, und läßt ſie über dem Feuer etlichemal aufwallen. Nach dieſem gießt man ſie durch eine weiſſe Leinwand und windet ſie ſtark aus, damit aller Saft herauskomme, den man hernach bis auf die Hälfte einkochen läßt. Auf eine halbe Kanne ſolchen Saft gießt man ein Pfund Zuker, ſchüttet den Saft darein und läßt ihn noch ungefehr viermal aufſieden. Wann er halb ausgekühlt iſt, ſo verwahrt man ihn in Flaſchen.

Griesbrey in der Fleiſchbrühe. Man röſtet den Gries im Schmalz in einer Pfanne, damit er weiß bleibt, ſchüttet Fleiſchbrühe oder auch ein wenig Waſſer mit der Brühe daran, und läßt ihn aufſieden, gießt es in einen Topf, thut Salz und ein wenig Bakſchmalz oder auch nur Butter darein, und läßts ferner ſieden.

Griesbrey in der Milch. Zu drey Maas Milch nimmt man eine wohlgemeſſene halb Maas Gries, macht in einer Pfanne Schmalz heiß, röſtet den Gries darinn, aber daß er nicht bräunlicht wird, ſondern weiß bleibt, ſchüttet die Milch in den geröſteten Gries, und rührt ſie langſam über dem Feuer darunter. Man muß ſie aber nur nach und nach hineingießen und dann kochen laſſen. Wann er bald fertig iſt, thut man das Feuer unter der Pfanne weg, und läßts nur rings herum von weitem brennen, bis der

der Brey ſeine rechte Dike hat. Wenn er fertig iſt, wird er oben mit einem Stükchen Butter angedupft.

Griesgehäke zu machen. Man füllt einen Durchſchlag über die Hälfte mit Gries an, ſezt ihn auf einen Topf mit ſiedendem Waſſer, der auch nur halb voll iſt. Doch muß der Durchſchlag recht auf den Topf paſſen. Den Rand verkleibt man umher mit groben Teig und dekt den Durchſchlag mit einem Sturz zu, damit kein Dunſt davon gehe. Hernach ſezt man den Topf auf einen Dreyfuß, macht aber kein gar zu ſtarkes Feuer darunter, damit er nicht zerſpringe oder das Waſſer an den Gries ſprize und das Gehäke verderbe. Wenn der Gries wohl gedämpft und übereinander feſt geworden iſt, muß er noch eine Stunde fortdämpfen. Hierauf thut man ihn in eine Schüſſel, miſcht friſches Schmalz darunter und reibt ihn gelinde. Sezt ferner die Schüſſel auf eine Glut, gießt zu verſchiedenenmalen Fleiſchbrühe daran, die der Gries bald in ſich ſchlukt. Wann er nun weich iſt und die Brühe an ſich zu ziehen aufhört, ſo dekt man eine Schüſſel darüber, wirft wieder ein Stük Butter hinein, und kocht das Ganze noch ein wenig auf.

Griesknöpflein. Man nimmt ein Viertelpfund geſottene Butter, rührt es eine Viertelſtunde bis es ganz weiß wird. Dann rührt man drey Hände voll Griesmehl und drey Eyer darein, macht mit einem Löffel Knöpflein daraus, legt ſie in ein enges hohes Töpfchen in ſiedend Waſſer und läßt ſie zwey Stunden ſieden.

Groſseyer zu baken. Man ſtößt eine Hand voll geſchälte Mandeln klein, nimmt Semmelmehl und ſiedende Milch, auch Eyer und ein wenig Zuker dazu, und macht einen nicht gar zu dünnen Teig daraus. Dann ſiedet man ein Ey hart und ſchälts, kehrt es im Teig um und bakt es im Schmalz. Wann es kalt wird thut mans wieder in den Teig und bakt es. Auf dieſe Weiſe fährt man fort und bakt es nach Belieben. Das leztemal kann man es auch in lautern Eyern umkehren und darinn baken. Man muß aber ganz warm Zuker und Zimmet darauf ſtreuen, wann keine ſüße Brühe daran kommen ſoll. Will man aber eine Brühe, ſo ſiedet man groſſe und kleine Roſinen in gutem Wein, thut länglicht geſchnittene geſchälte Mandeln, Zuker und Zimmet daran, ſchneidet die Eyer in vier Stüke, ſchüttet die Brühe darüber und läßt ſie aufkochen.

Grünes Gehäke zu machen, wäſcht man Peterſilie und ſüße Bertram, ſchüttet Milch daran,

kößts

ſtößts noch ein wenig mit ab und drükt es durch, damit es ſchön grün werde. Hernach zerklopft man drey bis vier Eyer darein, ſchüttet alles zuſammen in einen Tiegel, worinn zuvor ein wenig Schmalz zergangen iſt; giebt oben und unten Glut und nimmt es ganz heraus. Man kann es zukern oder nicht.

Grünes Mus. Man bäht ein weiſſes Brod, weichts in Wein, treibts durch ein enges Sieb in ein Töpfchen, und ſiedets eine gute Weile. Indeſſen ſtößt man Peterſilienkraut, preßt den Saft heraus und thut ihn in das Mus, läßts aber mit dem grünen Saft nicht mehr ſieden, damit es ſchön grün bleibe. Endlich ſtreut man Zuker darauf.

Grüne Soſe. Man ſtößt grüne Saat vom Winterkorn mit Semmelrinde im Mörſel, nimmts heraus, thuts in ein Haartuch, würzts mit Pfeffer und Salz, ſchüttet ein wenig Kalbfleiſchbrühe und Weineßig daran, machts hinlänglich flüßig und ſchlägts durch.

Grundeln blau zu ſieden. Man wäſcht ſie ſauber, thut ſie in ein Geſchirr, ſprengt Eßig darauf, ſezt einen Fiſchkeſſel mit Waſſer, deſſen aber nicht zu viel ſeyn muß, aufs Feuer, und wirft eine Hand voll Salz darein. Wann das Waſſer bald ſieden will thut man die Fiſche hinein, und läßt ſie einen ſtarken Sud thun, damit ſie immer überſieden. Sind ſie eingeſotten, nimmt man ſie vom Feuer, ſprengt kalt Waſſer darauf und legt einen Bogen Papier darüber, daß ſie blau bleiben. Will man ſie anrichten, ſtreut man grüne Peterſilie darauf und giebt Eßig dazu.

Grundeln zu ſieden. Man klopft Eyerdotter in eine Schüſſel, wäſcht die Fiſche, läßt das Waſſer durch einen Seiher ablaufen, thut die Eyerdotter in eine Schüſſel und die Grundeln dazu, ſo trinken ſie die Eyer aus, und füllen ſich ſelber. Alsdann ſiedet man ſie in halb Wein und halb Eßig, ſalzt ſie aber nicht zu ſtark.

Grundeln mit einer Butterbrühe. Wann ſie abgeſotten ſind ſezt man in einem Geſchirr ein Stük Butter aufs Feuer, wirft geriebene Semmeln, Muſcatenblüthe, kleingehakte Peterſilie und Waſſer, ſo viel man meynt zur Brühe nöthig zu haben, daran, und läßt es durcheinander kochen, bis es dik wird. Man muß aber viel Butter nehmen. Hernach richtet man die Fiſche an, gießt die Brühe darüber und ſezt es auf eine Glutpfanne, daß ſich die Brühe in die Fiſche ziehe.

Grundeln zu baken. Man ſalzt ſie ein und läßt ſie eine Weile

im Salz liegen, troknet ſie hernach mit einem Tuch ſauber ab, daß der Schleim weggeht, beſtreut ſie dik mit Gries- oder Weizenmehl, und miſcht ſie wohl durcheinander; ſezt in einer Pfanne Schmalz zum Feuer, läßt es recht heiß werden, thut die Fiſche hinein und bakt ſie gelb.

Grundeln, gefüllt. Man wäſcht ſie, thut ſie in einen Durchſchlag und läßt das Waſſer daran wieder verſeigen. Klopft Eyerdotter in eine tiefe Schüſſel, ſalzt es ein wenig und wirft die Fiſche auch hinein, daß ſie ſich ſelbſt damit füllen. Dann ſiedet man ſie blau oder in einer Butterbrühe, oder bakt ſie im Schmalz.

Grün Kraut zuzurichten. Man lieſt das Kraut rein, wäſcht es, und ſezts in einem Topf mit Waſſer zum Feuer. Wenn es genug gekocht hat, hebt mans weg, ſtürzt es, hakt es ganz klar, ſezt indeſſen Butter oder Fett in einer Caſerole zum Feuer, ſchüttet das Kraut hinein und läßt es eine Weile darinn prägeln. Darnach gießt man Rahm oder Milch mit Eyern, geriebene Semmel und Pfeffer auch kleinen Roſinen angemacht, darüber, läßt es untereinander wieder aufkochen und beſtreut es bey dem Anrichten mit kleinen Roſinen.

Gurken. S. Cucumern.

Guß auf Paſteten. Man ſchneidet die Rinden von Semmeln, weicht ſie in Milch, rührt ein Stük Butter mit etlichen Eyerdottern, drükt die Semmel aus, rührt es darein, ſchlägt das Weiſſe zum Schnee und thut es mit etwas Salz und Muſcatenblüthe darein.

Guß auf Fiſchpaſteten. Man kocht eine Hand voll Reis in der Milch, ein wenig diker als zu einem Reisbrey, läßt ihn erkalten, rührt ein Stük Butter wie ein Ey, mit ein paar Eyern und mit ein bis zwey Dottern, thut den Reis darein, rührt es wohl, und thut etwas Salz und Muſcatenblüthe daran. Oder man feuchtet eine geriebene Semmel mit ſüßem Rahm an, rührt ein Stüklein Butter mit der geriebenen Semmel, auch ein paar Eyer und ein paar Dotter recht wohl, auch Salz und Muſcatenblüthe darein, thut auf ein jedes Paſtetchen einen guten Löffel voll, und läßt es gelb baken. Auf den Guß thut man etwas geriebene Semmeln.

Gußtorte. S. Torte.

H.

Haaſen zu braten. Man ſtreift den Balg ab, ſchneidet das vordere Theil bis an den Bug weg, nimmt mit einem ſcharfen Meſſer die anklebende Haut ab, ſchneidet ihm das Schloß hinten entzwey,

zwey, damit das Weideloch rein gemacht werden kann, ſpreilt ſolchen hinten durch die zwey Viertel und vornen durch den hohlen Leib, und ſpiket ihn mit feingeſchnittenem Spek. Dann wäſcht man ihn ein wenig aus, ſalzt ihn ein wenig ein und läßt ihn etwas verſchwizen, bratet ihn bey gelindem Feuer am Spieß, träufelt ihn öfters mit Butter, und ſo bald er Farbe bekommt, umwindet man ihn mit Papier und begießt ihn mit Butter. Dann zieht man ihn, wenn er gahr iſt, vom Spieß, legt ihn in die Schüſſel, gießt etwas von der Brühe aus der Bratpfanne darunter, und macht braune Butter. Oben beſtreut man den Braten mit geriebener Semmel und belegt ihn mit Citronen.

Haaſen gefüllt zu braten. Man zieht einem jungen Haaſen den Balg ab, wie einem groſſen, ſchneidet aber den Bauch nicht gar zu weit auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäſcht ihn zuerſt mit Waſſer und hernach auch mit Eſſig, und bereibt ihn mit ſeiner eigenen Leber. Dann nimmt man ausgekörnte Roſinen, Weinbeere, abgezogene und geſchnittene Mandeln, eines ſo viel als das andere, geriebenes Brod, worunter man gehakte Gansleбern thun kann, und röſtet dieſes zugleich mit in Butter oder Schmalz. Dies vermiſcht man denn mit Roſinen, Weinbeeren und Mandeln, und würzt es mit Pfeffer, Muſcatennuß, Cardomomen und ein wenig Zimmet. Dann ſchlägt man Eyer daran, füllts in den Haaſen, näht den Bauch wieder zu, häutelt, ſpikt und ſalzt ihn ein, würzt ihn mit Pfeffer, Regelein, und anderm guten Gewürz, ſtekt ihn an den Spieß, beträuft ihn mit warmen Eßig und Butter, und belegt ihn mit Citronen.

Haaſen, gehakt zu braten. Man nimmt einen friſchen ungebeizten Haaſen, löſt das Fleiſch ganz davon, daß die Beine aneinander bleiben, dann hakt man das Fleiſch und den vierten Theil Spek klein, ſchlägt drey Eyer daran, würzts mit Pfeffer, Regelein, Muſcatenblüthe und Cardomomen, rührt alles untereinander, ſchlägts an die Beine, und formirts ſo, daß es einem Haaſen gleicht, und windet einen Faden darum. Hierauf thut man Butter in eine Bratpfanne, legt zwey dünne Schleiſſen darein und den gehakten Haaſen darauf, läßt ihn alſo in einem Bakößchen braten, begießt ihn fleißig mit Butter und beſtreut ihn, wann er fertig iſt mit Pinien.

Haaſen geſpikt zu braten. Man ſpikt die Schultern und Keulen der jungen Haaſen, das übrige

aber nicht. Man läßt ſie braten und richtet ſie mit einer ſüſſen Soſe oder Pfefferbrühe an.

Haaſen in einer Paſtete. Wann der Haaſe geſtreift und abgeſchnitten iſt, ſo häutet man ihn und zwar ſo, daß alle blaue Haut, wie auch die Sehnen ganz dünn und ſubtil abgezogen oder abgeſchnitten werden, löſt ihm die Läufe ab, ſalzt ihn ein wenig ein, legt ihn auf einen Roſt und ſezt ihn aufs Feuer, wo er ein wenig anlaufen muß. Hierauf thut man ihn in ein Geſchirr, gießt Eßig darüber, und läßt ihn, wenn es Zeit hat, ein paar Tage darinn liegen. Darnach nimmt man ihn heraus, ſchneidet Spek, und zwar dike Stüken, würzt und ſalzt ihn ein, und ſtekt ihn in den Haaſen hin und her. Nach dieſem nimmt man groben Teig, dergleichen zu groben Paſteten gemacht wird, walzt ihn auf, legt das aufgewälzte Blatt auf Papier, beſtreicht es mit Eyern, nimmt auch kleine Schnittchen Teig und macht einen Roſt, ſo weit man gedenkt den Haaſen zu legen; auf den Boden thut man Lorbeerblätter und Roßmarin, auf dieſe Stüke legt man hernach Spek und Butter, ſtreut auch Jngber, Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen darüber, legt den Haaſen darauf, und macht von einem langen Stükchen Teig einen Rand um den Haaſen, wie derſelbe liegt, macht es feſt an, damit die Brühe im Ofen nicht durchdringen kann, macht auch einen Blattteig und dekt den Haaſen zu, geht mit den Fingern an dem geſezten Rand, womit der Haaſe eingefaßt iſt, herum, und drükt das Blatt fein ſauber an. Dann ſchneidet man den Teig unten herum fein ab, daß nur zwey Queerfinger breit bleibt, und bläßt das obere Blatt ein wenig auf, damit es eine Form bekomme. Endlich ſind auch gewiſſe Paſtetenbänder geſtochen, darein drükt man eine Streife Teig, daß damit die halbe Paſtete umzogen werden kann, beſtreicht die Paſtete mit Eyern und zieht das Band herum. Dann wikelt man den Teig, der unten um die Paſtete gelaſſen worden, aufwärts an die Paſtete, und zwikt es, ſo gut man kann; macht oben einen ausgeſchnittenen Dekel darauf, beſtreicht ſie mit Eyern und ſezt ſie in den Ofen. Wenn ſie bräunlicht werden will, ſo ſticht man mit einem ſpizigen Holz oder Bratſpieß oben am Dekel ein Loch hinein, daß die Luft heraus kann; hernach nimmt man ein wenig braun Mehl, thuts in eine Caßerole, gießt Brühe, Wein und Eßig dazu, und läßt es durcheinander kochen; dann nimmt man einen kleinen Trichter, macht ein Loch oben

oben in die Paſtete, und füllt genug Brühe hinein, ſezt die Paſtete wieder in den Ofen, läßt ſie vollends gahr baken, und rüttelt ſie vor dem Anrichten wohl durcheinander.

Haaſen mit Sauerkraut im Bakofen. Man ſchneidet ihn, wenn er abgezogen iſt, vornen ab, löſt die hintern Läufe ab, häutelt und ſpikt ihn wie zum Braten, bratet ihn aber nur halb, daß er ſaftig bleibt, kocht Sauerkraut, aber nicht zu weich, ſeihet die Brühe ab und ſchneidet es mit einem Schneidmeſſer klein, ſezt in einer Caßerole ein ziemlich Stük Butter aufs Feuer, wenn ſie heiß iſt, wirft man einen Löffel voll Mehl darein, rührts ſo lang, bis es ſich ein wenig färbt, thut das Sauerkraut hinein, gießt auch eine Kanne ſauren Rahm daran, rührts durcheinander und läßt es eine gute Weile dämpfen. Ferner macht man von Teig einen Rand auf eine Schüſſel, worauf das Eſſen angerichtet werden ſoll, zween Queerfinger hoch, ſtreicht die Schüſſel mit Butter an, ſchüttet von dem Kraut die Helfte darein, legt den Haaſen darauf, die andere Helfte Kraut darüber, daß der ganze Haaſe damit überzogen wird, ſtreicht es mit einem breiten Meſſer fein zu, läßt auch Butter zergehen, ſchlägt ein Ey daran, vermiſcht es durcheinander und überſtreicht oben damit das ganze Kraut, ſtreicht auch klar geriebene Semmeln darüber, und ſezt es in den Bakofen. Wann man anrichten ſoll nimmt mans wieder aus den Bakofen und garnirt es. Man kann es auch ohne Rahm machen, nur muß man alsdann mehr Fett dazu nehmen.

Haaſen mit Sauerkraut, Auſtern und Morcheln. Der Haaſe wird beſchriebenermaſſen geſpikt und gebraten, alsdann macht man Sauerkraut, thut Auſtern, Morcheln und etwas ſüßen Rahm daran, und kochts damit noch ein wenig durch. Man kann den Haaſen auf das Sauerkraut legen, oder ihn auch ein wenig mitkochen laſſen.

Haaſe, übriggebliebener, mit Capern. Man ſezt in einer Caßerole Butter zum Kohlfeuer, läßt ſie braun werden, rührt einen Eßlöffel voll Mehl darein, welches auch bräunen muß, gießt hernach Fleiſchbrühe, Wein und Eßig dazu, und läßts zuſammen kochen. Hernach ſchneidet man den Haaſen in Stüke, legt ihn in die kochende Brühe, wirft eine Hand voll Capern daran, würzt alles mit Jngber und Pfeffer, legt ein paar ganze Zwiebeln dazu, die man aber beym Anrichten wieder herausnimmt, und läßt es ferner kochen. Wenn es noch nicht fett genug iſt, ſo

gießt man aus der Bratpfanne einen Löffel voll Brühe daran, oder läßt eben ſo viel braune Butter darein laufen. Man kann auch anſtatt des braunen Mehls eine Hand voll gerieben Roggenbrod dazu werfen.

Haaſe, übriggebliebener, mit geröſteten Zwiebeln. Den zerſtükten Haaſen legt man in eine Caßerole, ſtreut eine Hand voll gerieben Roggenbrod daran, thut in Butter geröſtete Zwiebeln dazu, würzt es mit Jngber, Pfeffer und geſtoſſenen Negelein, gießt Fleiſchbrühe und ein paar Eßlöffel voll Eßig daran, ſezt es auf ein Kohlfeuer und läßt es durcheinander kochen, bis es ein wenig dik wird.

Haaſe, übriggebliebener, mit Citronen. Man thut den in Stüke geſchnittenen Haaſen in einen Tiegel, ſtreut geriebene Semmeln darauf, ſchneidet Citronenſchaalen auch Scheiben von der Citrone, thut ſie nebſt Jngber und Muſcatenblüthe auch dazu; ferner ein Stük reine Butter; man gießt auch Fleiſchbrühe und ein wenig Wein darein, und läßt es auf einem Kohlfeuer ſo lang gemach kochen, bis es dik zu werden anfängt. Darnach ſalzt man es ein wenig.

Haaſen, gedämpft. Man zieht ihm den Balg ab, nimmt das Eingeweide heraus, und ſchneidet die zwey vordere Viertel ſamt dem Hals und Kopf bis an die Rippen herab, hernach häutelt man ihn, beizt ihn einige Tage in Wein und Weineßig ein, ſpikt, ſalzt und würzt ihn mit Negelein und Pfeffer, zertheilt ihn in Stüke, und ſiedet die zwey vordern Viertel in halb Waſſer und halb Weineßig; ſodann löſt man das Fleiſch von den Beinen ab, hakt es klein, und thut geriebenes Roggenbrod, Pfeffer und Negelein dazu. Alles zuſammen thut man in einen Tiegel, worunter man eine Glut ſchütten kann, gießt den mehreſten Theil Wein, ein wenig Eßig und Waſſer daran, drükt auch Citronenſaft darein; hierauf dekt man den Haaſen zu und läßt ihn dämpfen, bis er weich iſt. Vor dem Anrichten wirft man ein Stük Butter darein und zukert es, ſtreut auch kleingeſchnittene Citronenſchaalen daran.

Haaſen in einer Böhmiſchen Soſe. Man ſalzt, würzt, ſpikt und bratet ihn bis auf die Helfte, zieht ihn vom Spieß, zerſchneidet ihn in Stüke, gießt Weineßig und ein wenig Waſſer in einen Topf, ſchüttet auch den Haaſenſchweiß daran, thut geriebene Lebkuchen dazu, rührts glatt an, damit es nicht zuſammenlaufe, würzt es mit Pfeffer, Jngber und Negelein, hakt geſchälte Zwiebeln klein, thut dies

alles ſamt etwas klein und würf- licht geſchnittenen Spek in eine Pfanne, röſtet es braun miteinander ab, gießt das Schmalz herab, und brennt das übrige an den Haaſen im Topf. Endlich läßt man ihn dämpfen.

Haaſen, junge, auf Schweizeriſch. Man zerlegt ſie in Viertel und ſpikt ſie mit Spek, läßt ſie in einer Brühe kochen, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und Negelein, und gießt ein wenig Wein daran. Sind ſie gahr, ſo thut man die Leber und das Blut mit ein wenig Mehl in eine Caßerole, vermiſcht alles miteinander mit ein wenig Weineßig, Capern und Oliven, (aus denen man aber vorher den Kern nimmt) und richtet es an.

Haaſenkuchen. Das Fleiſch und die Haut ſchneidet man ſauber von dem Haaſen ab, und hakt es mit etwas geräucherten Schinken klein; hakt alsdann gerieben Brod, vier Eyer, Salz, geſtoſſene Negelein und Muſcatenblüthe, klein geſchnittene Citronenſchaalen und ein Stük Butter zu einer Fülle ganz klein, ſchneidet friſch geräucherten Spek klein würflicht, und mengt es unter die Fülle; macht kleine runde platte Ballen einer Hand groß daraus, ſezt ſie mit einer kleinen Braiſe in eine Tortenpfanne und macht ſie gahr.

Haaſen von Zukerzeug. Man formirt aus einem Pfund abgetrokneten Mandelzeug und ein Quentchen allerley feinem Gewürz einen Haaſen, troknet ihn vier und zwanzig Stunden lang, macht eine Farbe von einem halben Quentchen Negelein und Zimmet, einem Löffel voll Gummi, eben ſo viel armeniſchen Bolus und drey Tropfen ſchwarzer Farbe an, malt den Haaſen, beſtreicht ihn mit Gummi und ſpikt ihn mit lang geſchnittenen Mandeln.

Haaſenöhrlein zu baken. Man ſiedet Schmalz, Milch oder Waſſer in einer Pfanne, ſchüttets in feines Mehl und ſchlägt drey Eyerdotter daran, macht einen Teig davon, wellt ihn dünn aus, bereitet Haaſenöhrlein daraus und bakt ſie im Schmalz.

Haaſenpfeffer. Man löſt die Lenden und Schulterblätter von einem Haaſen ganz ab, ſchneidet das übrige in Stüke, ſpikts mit gröblichem Spek, und thuts mit geſchmolzenem Spek in eine Caſſerole, kochts mit Brühe und Wein, thut ein Bündchen gute Kräuter, Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Lorbeerblätter und grüne Citronen daran, fricaßirt die Leber, ſtößt ſie, ſchlägt ſie mit einem Coulis und ein wenig von der Brühe durch ein Haartuch, und richtet ſie warm an. Man kann auch zur Verdikung

eine braune Mehlbrühe brauchen.

Haaſenpaſtete. S. Paſtete.

Haaſentorte. S. Torte.

Habergrüze in Milch gekocht. Man lieſt ſie ſauber, ſezt Milch zum Feuer und läßt ſie kochen. Währendem Kochen brühet man die Habergrüze mit heißem Waſſer, ſchüttet ſie in die Milch, daß ſie mitkocht; doch muß man ſie oft umrühren. Kurz vor dem Anrichten ſalzt man ſie und ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, macht auch in einer Pfanne braune Butter warm, und gießt ſie darüber.

Habergrüze in Waſſer gekocht. Man lieſt ſie rein, wäſcht und ſezt ſie mit Waſſer zum Feuer, daß ſie koche. Man muß ſie oft umrühren, dann ſalzen und ein Stük Butter darein thun.

Habermehlbrey. Man röſtet Habermehl im Butter braun, ſchüttet Fleiſchbrühe wie auch etwas Eßig daran, würzt es mit Pfeffer, Jngber und Muſcatennuß, und ſiedet es bis es diklicht wird.

Haberwurzeln oder Scorzoneren zuzurichten. Man legt ſie in Brunnenwaſſer, ſiedet ſie hernach im Waſſer etwas weich, daß die äußere Haut abgeht, ſchneidet ſie in fingerslange Stükchen, legt ſie ins Waſſer, ſiedet ſie in der Fleiſchbrühe gut gewürzt ab, und thut noch ein Stük Butter darein.

Haberwurzeln fricaßirt. Man ziehet ſie ab, ſchneidet ſie in Scheiben und bratet ſie in Butter mit klein geſchnittenen Schalotten. Wenn ſie braun gebraten, thut man etwas Pfeffer und Eßig dazu und läßt ſie kochen.

Hagebuttenbrüh über Wildprett und Geflügel. Man nimmt ziemlich friſche oder gedörrte Hagebutten, rührt ſie mit Wein ab, zukert ſie und läßt ſie nur einen Wall thun.

Hagebutten zu dörren. Man kann ſie ehe ſie teig ſind, von dem Geſträuch abnehmen, halbiren, die Kerne und Striechen heraus thun, auf Bretter oder Papier in Siebe ſchütten, und bey gelinder Wärme dörren.

Hagebutten gedämpft. Man körnt ſie aus, gießt Wein und etwas Waſſer daran, zukert ſie, ſezt ſie auf Kohlen und läßt ſie dämpfen. Man kann die dürren auch ſo behandeln.

Hagebutten einzumachen. Man nimmt die ſchönſten die zu haben ſind, ſchneidet die Buzen und Stiele weg, ſchneidet ſie der Länge nach behutſam auf, nimmt die Steine nebſt dem Rauhen heraus, wäſcht ſie mit friſchem Waſſer, troknet ſie mit einem ſaubern Tuch gleich ab, drükt den Schnitt wieder zu, und thut die

Hagebutten in ein Glas. Schüttet ſodann gelind geläuterten Zuker darüber, gießt nach einigen Tagen die Brühe davon ab, ſiedet ſie nochmal und wiederholt es einigemal. Man kann ſie auch gleich im geläuterten Zuker oder auch im Waſſer ein wenig abſieden, bis ſie weich werden.

Hagebutten zu kochen. Man gießt halb Waſſer und Wein an ſie, und läßt ſie mit Citronen, Zuker und Zimmet wohl kochen. Man kann auch Mehl daran brennen, dann bleibt aber der Zuker weg.

Hagebuttenmus. Man nimmt die Kerne und das Rauhe heraus, ſiedet die Hagebutten in Wein, treibt ſie durch ein Siebchen in eine Schüſſel, ſezt ſie auf die Glut, zukert und ſiedet ſie auf, und beſtreut ſie zulezt mit Zimmet.

Hagebuttenſuppe. S. Suppe.

Hagebuttentorte. S. Torte.

Halbfiſche, Platteiſen, Schollen oder Butten zu wäſſern. Man ſchneidet dieſen Fiſchen das Faſigte bis an das Fleiſch weg, macht aus Aſche, die man mit Waſſer angießen muß, eine Lauge, und wenn ſich dieſe abgeklärt hat, ſo gieße man ſie über die Fiſche und laſſe ſie vier und zwanzig Stunden darinn liegen. Hierauf ſeige man die Lauge wieder rein ab, gieße friſches Brunnenwaſſer darauf, welches man des Tags drey bis viermal wiederholt, ſo werden ſie in drey bis vier Tagen auflaufen und ſchön weiß werden.

Halbfiſche mit Butter und Peterſilie. Wann ſie gewäſſert ſind, ſo legt man ſie auf der Seite, wo ſie die Haut haben, auf einen Roſt und ſezt ſie auf Kohlfeuer. Wenn ſie warm ſind ſo geht die Haut ab. Darnach wäſcht man ſie ſauber aus, ſezt ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer, nur läßt man ſie nicht geſchwind kochen. Stehen ſie nun beym Feuer und es zeigt ſich ein Schaum auf dem Waſſer, ſo nimmt man ſie weg. Darauf thut man ein Stük Butter, geriebene Semmeln, weiſſen Ingber, Muſcatenblüthe und Fleiſchbrühe in eine Caßerole, (ſoll es Faſtenſpeiſe ſeyn, ſo nimmt man ſtatt der Fleiſchbrühe Peterſilienwaſſer) ſezts auf ein Kohlfeuer, läßt es kochen bis es dik wird, ſtreut auch gehakte Peterſilie dazu, und ſalzt es genug. Endlich legt man die Fiſche hinein, läßt es noch einen Sud thun, daß ſich die Brühe beſſer hineinziehen kann, und richtet ſie an.

Halbfiſche mit einer Rahmſoſe. Wann ſie zubereitet und abgeſotten ſind, nehme man, nach Proportion der Fiſche, mehr

oder weniger Rahm, ſiede ihn, ſchlage fünf bis ſechs Eyerdotter in ein Töpfchen, thue eine Meſſerſpize rohes Mehl dazu, quirle ſolches mit einem Löffel voll Rahm klar ab, werfe Muſcatenblüthe und ein wenig Safran hinein, gieße den geſottenen Rahm in die Eyerdotter und quirle es ohne Aufhören, daß es nicht zuſammenlaufe, lege auch ein Stük Butter einer Hand groß hinein. Wenn es nun dik worden, ſezt man es bey Seite, daß es nicht koche. Endlich richtet man die Halbfiſche auf eine Schüſſel an, gieße die Brühe darüber, ſeze ſie auf ein gelind Kohlfeuer, doch wieder, daß ſie nicht kochen, und dann ſprengt man zerlaſſene Butter darüber.

Halbfiſche mit einer kurzen Brühe. Man nimmt eine Stunde vorher, ehe man die Fiſche kochen will, ſo viel Salz, als zu der Größe der Fiſche nöthig iſt, löſet es im Waſſer auf, läßt es ſtille ſtehen und gießt es ſachte durch ein leinen Tuch, damit das Grobe zurük bleibe. Dann legt man den Fiſch in eine Caßerole, gießt das Salz- und ſo viel ander Waſſer dazu, daß es über den Fiſch geht, thut Negelein, Lorbeerblätter, groſſe Zwiebeln und weiſſen Pfeffer dazu, kocht den Fiſch gahr, ſezt ihn alsdann auf heiße Aſche, gießt eine Maas Milch darauf, und richtet ihn auf einer weiſſen Serviette in einer Schüſſel troken an, und belegt ihn mit grüner Peterſilie. Man darf ihn nicht lang kochen.

Halbfiſche mit grünen Erbſen. Man ſiedet ſie ab, hülſet Schoten aus, ſezet in einer Caßerole Butter aufs Feuer, thut die grünen Erbſen hinein und ſchweißt ſie ein wenig. Dann thut man geriebene Semmeln, Muſcatenblüthe und ein ziemlich Stük Butter dazu, gießt Brühe (oder Peterſilienwaſſer zur Faſtenzeit) daran, und läßt es zuſammen kochen. Darauf legt man die Fiſche auch darein und läßt ſie ein wenig anlaufen. Man nimmt auch ſtatt der geriebenen Semmel weiß eingebranntes Mehl. Endlich richtet man ſie auf eine Schüſſel an, ſchüttet die grünen Erbſen darüber, und ſtreut ein wenig Muſcatenblüthe und geriebene Semmeln darauf.

Halbfiſche, gefüllt. Wann ſie abgeſotten ſind, thut man alle Gräten davon, daß ſie ſtükweiſe wie gepflükte Hechte werden. Darnach nimmt man nicht gar die Helfte davon, ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer ganz klein, thut es in eine irrdene Schüſſel, weichet Semmel in Milch, drükt ſolche wieder aus und legt ſie in die Schüſſel. Ferner ſchlägt man acht Eyerdotter

darein, ſchüttet Muſcatenblüthe, etwas Safran, Salz und ſüßen Rahm dazu, rührt es wohl durcheinander, miſcht auch gehakte Peterſilie darunter. Nun macht man einen Kranz von Teig auf die Schüſſel, wenn die Fiſche ſollen angerichtet werden, und beſchmiert ſie mit Butter, ſezt eine Caßerole mit Butter zum Feuer, thut die ausgepflükten Halbfiſche darein, läßt ſie ein wenig paßiren; man legt auch eine ganze Zwiebel nebſt ein wenig Muſcatenblüthe hinein. Hierauf ſezt man es beyſeite und läßt ein Stük Butter zergehen, welches man auch in das Abgerührte laufen laſſen, und alles wohl durcheinander rühren ſoll. Sodann gießt man die Helfte in die Schüſſel, worauf der Rand gemacht worden, thut die abpaſſirten Halbfiſche hinein, ſtreut klein geſchnittene Citronenſchaalen darauf, ziehet die andere Helfte vollends darüber, legt oben Butter darauf, beſchmiert es mit geriebener Semmel, ſezt es in den Bakofen und giebt es warm hin.

Halbfiſche zu baken. Man nimmt ſie oben an der Seite des Kopfes aus, ſchuppt ſie ab, wäſcht und troknet ſie wieder, wendet ſie im Mehl um, ſpaltet den Rüken auf und bakt ſie in der Butter. Wenn ſie ſich gefärbt haben nimmt man ſie heraus, läßt ſie austropfen, legt eine Serviette über die Schüſſel, worein ſie angerichtet werden, zuſammen, legt die Fiſche darauf und richtet ſie mit gehakter Peterſilie an. Man ißt ſie gewöhnlich mit geſtoſſenem Pfeffer, Salz und Citronenſaft.

Halbfiſche mit Krebscoulis. Wann man ſie ausgenommen, gewaſchen und wieder getroknet hat, ſo legt man ſie in eine Caſſerole, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, groſſen Zwiebeln, grünen Citronenſcheiben, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln und Peterſilie, und gießt Weineßig darauf. Kocht ſie auf dem Caßerolloch, und nimmt ſie, wenn ſie gahr ſind, weg, und läßt ſie in einer kurzen Brühe ſtehen. Hernach thut man ein Stük Butter nebſt ein paar Sardellen und zwey kleine ganze Zwiebeln in eine Caßerole, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, thut ſo viel Mehl als man zwiſchen zwey bis drey Fingern faſſen kann, nebſt etwas Weineßig und Waſſer dazu, rührt die Soſe auf dem Feuer um, und wenn ſie diklicht worden iſt, thut man ſo viel Krebscoulis daran, bis die Soſe eben die Farbe erhält. Hernach nimmt man die Halbfiſche aus ihrer kurzen Brühe, läßt ſie ablaufen, legt ſie in eine Schüſſel, gießt die Brühe darüber und richtet ſie warm an.

Halbfiſche mit einer Sardellenſoſe und Capern. Wann ſie in der kurzen Brühe gekocht worden, ſo thut man friſche Butter, ein paar Sardellen, Capern und zwey kleine ganze Zwiebeln in eine Caßerole, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, thut ein wenig Mehl, Weineßig und Waſſer dazu, rührt die Soſe um, nimmt die Halbfiſche aus der kurzen Brühe, läßt ſie wohl austropfen, legt ſie in eine Schüſſel, ſchüttet die Soſe darüber und richtet ſie warm an.

Halbfiſche zu mariniren. Man macht ſie gehörig zurecht, nimmt ſie aus, ſchneidet ihren Rüken hie und da ein, damit die Marinade eindringt, marinirt ſie einige Stunden in unreifem Traubenſaft, Salz und Pfeffer, mit kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronenſcheiben, tunkt ſie in geſchmolzene Butter, beſtreut ſie mit Salz und feinen geriebenen Semmelkrumen, ſezt ſie in einer Tortenpfanne in den Ofen, und wenn ſie gahr ſind und ſich gefärbt haben, richtet man ſie an und belegt ſie mit kleinen Paſtetchen oder geröſteten Semmelrinden und Peterſilie.

Halbfiſchſalat. Man kocht ſie in einer kurzen Brühe, wenn ſie kalt ſind, ſchneidet man ſie in kleine Stüke, belegt damit einen Teller, wie mit einem kleinen Salat, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und Weineßig, und thut auch Baumöl dazu.

Halbfiſchpaſtete. S. Paſtete.

Hammels- Kalbs- Lammsbruſt zu füllen. Man nimmt das Vordertheil, haut den Rüken mit dem Hals in die Länge ab, daß die Bruſt etwas breit bleibt; auch wird der Beinknochen eben über das Gelenke kurz vor das Blatt abgemacht, ein Schnitt in die Länge über das Blatt gethan, der Knochen fein herausgelößt, das Fleiſch wieder zuſammengeheftet, und am Ende, wo das Viertel abgeſchnitten iſt, mit einem langen ſpizigen Meſſer zwiſchen dem Fleiſch und den Rippen wohl gelößt, doch ſehe man zu, daß weder oben durch das Fleiſch noch an der Seite, noch unten durch die Rippen ein Loch geſtochen werde. Dann wäſſert man die Bruſt aus und troknet ſie wieder, macht die Farſe (S. Farſe zu Kalbsbrüſten) füllt die Bruſt damit und heftet das Loch wieder zu.

Hammelfleiſch mit einer Brühe. Man kocht es mit Waſſer, das gehörig geſalzen iſt, ab, röſtet Brodkrumen und einen Löffel voll Mehl in Butter braun, und verdünnet es mit Fleiſchbrühe, thut Capern, Citronenſchelfen, Negelein, Lorbeerblätter, Pfeffer und Eßig dazu, legt das

das Fleiſch auch dazu, und läßt es noch ein wenig damit kochen.

Hammelscarbonnade. Man ſchneidet aus einem Hammelſchlegel breite und dünne Schnittchen, ſchlägt ſie mit einem Holz mürb, würzt ſie auf beyden Seiten mit Salz, Pfeffer und Ingber, legt ſie auf den Roſt, wo ſie gelind braten, und begießt ſie oft mit brauner Butter.

Hammelsfüße, gefüllt. Man rührt ſie in heißem Waſſer wohl ab, und kocht ſie in einer Brühe mit etwas Peterſilie und kleinen Zwiebeln nicht völlig gahr, nimmt ſie heraus, ſchneidet den Fuß ab, und thut den Knochen aus dem Schenkel, ſpannt die Haut auf einem Tiſch voneinander, thut eine gute Fülle hinein und walzt einen nach dem andern zuſammen. Dann legt man ſie in die Schüſſel, befeuchtet ſie ein wenig mit Fett, beſtreut ſie mit Semmelkrumen und läßt ſie im Ofen färben. Hierauf läßt man das Fett ablaufen und troknet den Rand der Schüſſel ab, thut auch ein wenig von einem Ragout oder von dem Coulis von Champignons darunter, und richtet es warm an. Man tunkt ſie auch, wenn ſie gefüllt ſind, in ein geklopftes Ey, beſtreut ſie mit Semmelkrumen, bakt ſie im Schmalz und richtet ſie mit gebakener Peterſilie an.

Hammelshals, franzöſiſch zugerichtet. Man nimmt einen groſſen Hammelshals, ſchäumt ihn etwas ab, ließt zwey Hände voll Peterſilie rein, wäſcht ſie, füllt ſie in ein Kalbsnez und ſtekt ſie zum Fleiſch. Hernach ſiedet man Auſtern in einer eigenen Brühe mit ein wenig Eßig und Muſcatenblüthe, nimmt die Peterſilie aus dem Nez, hakt ſie nebſt einer zuvor halb abgeſottenen Citrone klein, ſezt ein halb Pfund Butter über Kohlen, rührt ſie ſtets, bis ſie ſteigt, ſchüttet das Gehakte mit ein wenig Eßig, wie auch die Auſtern hinein, rührt alles durcheinander, legt Brodſchnitten in eine Schüſſel, richtet den Hammelshals darauf an, gießt die Brühe darüber, und ziert die Schüſſel mit Oliven, Capern und Citronen.

Hammelsbruſt mit Citronenſchaalen en Grillade. Man kocht ſie in Waſſer und Salz gahr, troknet ſie ab, kehrt ſie in geſchmolzener Butter um, beſtreut ſie mit zuſammengemengtem Brod, gehakter Peterſilie, Pfeffer und Salz, und bratet ſie auf dem Roſt, macht eine beliebige Soſe dazu, ſchneidet Citronenſchaalen ganz klein, wäſſert und kocht ſie, daß ſie die Bitterkeit verlieren und ſtreut ſie darüber.

Hammelskeule, gefüllt. Die Keule bratet man am Spieß,

 ſchnei-

ſchneidet, wenn ſie gahr iſt, alles Fleiſch davon, daß nichts, als die zuſammenhangende Knochen übrig bleibt, macht das Fett vom Fleiſch herunter, hakt dieſes wohl mit blanchirtem Spek, Fett oder Rindsmark, wie auch mit feinen Kräutern, kleiner Zwiebel, Peterſilie, ein wenig von Kalbseuter, in Rahm eingeweichten Semmelkrumen, und dem Gelben von drey bis vier Eyern. Iſt alles wohl gehakt, gewürzt und im Mörſel geſtoſſen, ſo legt man die Knochen in die Schüſſel, in welcher man anrichten will, und läßt das kleine Ende von der Keule nur ein wenig hervorſtehen, um das übrige der Knochen aber macht man die Helfte der Fülle herum. Alsdann macht man eine Höhle in die Fülle, doch ſo, daß die Keule die Geſtalt einer andern Keule bekommen kann, und das thut man mit den Händen, welche in geklopftes Ey getunkt worden, damit ſich nichts anhänge. Hierauf füllt man die Höhle mit einem Ragout von allerley, welches vorher wohl paſſirt, gahr gekocht und gewürzt worden; hernach wird die Höhle mit eben der Fülle bedekt und ſo gemacht, daß die Keule wie eine natürliche ausſieht; alsdann überſtreut man alles mit Semmelkrumen und ſezt es in den Ofen, damit es ſich gut färbe. Dann wird es aus dem Ofen genommen, das Fett, das ſich in der Schüſſel geſammelt, abgegoſſen, und durch eine oben gemachte kleine Oefnung ein wenig von einem wohl bereiteten Coulis hineingethan, alsdann die Oefnung wieder zugemacht und warm angerichtet.

Hammelſchlegel mit grünen Schweizerbohnen. Man läßt ihn eine gute Stunde vorher in Waſſer, Salz und Wurzeln kochen, zieht von den Bohnen die Fäden ab, bricht ſie in zolllange Stüke und wäſcht ſie reinlich. Hierauf gießt man die Brühe, worinn die Keule gekocht, in eine Caßerole auf die Bohnen durch ein Sieb, legt die Keule und etwas kleingehakte Peterſilie und Pfefferkraut auch hinein, kochts zuſammen weich, nimmt dann das Fett ab, thut ſtatt deſſen Butter und Mehl dazu, daß es eine ſäurige Soſe wird, auch etwas Muſcatennuß, und kochts ſo einigemal durch.

Hammelsbratenragout. Man ſchneidet ihn in dünne Scheiben, thut ſolche in eine Caßerole, dazu bittere Pomeranzenſchaalen, Muſcatenblüth, Pfeffer, Salz, kleingeſchnittenen Knoblauch, einen halben Schoppen Wein, ein Glas Weineßig, einen halben Schoppen Brühe und ein Stük Butter, und läßt es zuſammen durchkochen.

Hammelswanſt, gefüllt. Man nimmt ein wenig Fleiſch, Spek, Majoran und Zwiebeln, hakt alles klein, röſtets im Schmalz, thuts in eine Schüſſel, ſchlägt Eyer daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Salz, rührt alles wohl untereinander, und miſcht nach Belieben ein wenig Semmelmehl darein; wann dann die Wänſtlein abgeſotten, ſo werden ſie mit dieſem Gehakten gefüllt und mit einem Hölzlein zugeſtekt, alsdann in einen Stollhafen gethan, Fleiſchbrühe daran gegoſſen, und ferner geſotten, bis ſie gar weich werden. Hernach gießt man die Brühe herab, und wenn ſie wohl verſeihet, ſtreut man Salz und Ingber darauf und röſtet ſie im Schmalz, daß ſie gelb werden.

Hammelszungenragout. Wenn ſie einigemal in Waſſer gewaſchen worden, ſo blanchirt man ſie in Waſſer in einem Keſſel über dem Feuer, zieht ſie wieder heraus und thut ſie in kalt Waſſer. Alsdann nimmt man ein paar Pfund Rindfleiſchſcheiben, belegt damit, wie auch mit Spekſtreifen, den Boden einer Caßerole, dekt ſie zu und läßt ſie darinn ſchwizen. Wann die Scheiben an dem Boden der Caßerole angebaken ſind, ſo wird ſo viel Mehl als man zwiſchen zwey bis drey Fingern faſſen kann, in die Caßerole geſtreut, alles eine zeitlang auf dem Feuer umgerührt, Brühe und Waſſer, von jedem gleichviel als nöthig iſt, die Zungen zu benezen, dazu gegoſſen; hernach legt man die Zungen in einen Hafen, thut die benezte Bräſenbrühe dazu, würzt ſie mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und Gewürzen, groſſen Zwiebeln, Peterſilie, kleinen Zwiebeln, gelben Rüben, Paſtinaken und grünen Citronen, und läßts zuſammen gahr kochen. Hierauf zieht man die Zungen heraus, macht die Haut ab, ſäubert ſie wohl, ſpaltet ſie voneinander und tunkt ſie ein wenig in das Fett, worinn ſie gekocht haben, beſtreut ſie mit zarten Semmelkrumen, röſtet ſie auf dem Roſt, und richtet ſie mit einer gehakter Soſe an. Man kann ſie auch mit unreifem Traubenſaft, Salz und Pfeffer anrichten.

Haſelhuhnpaſtete. S. Paſtete.

Hecht, blau zu ſieden. Man öfnet den Bauch in die Länge, nimmt alles Eingeweide heraus, wäſcht alles Blut wohl ab und troknet ſolche; legt ſie alsdann in die Schüſſel und ſtreut viel Salz darüber, und begießt ſie überall mit ſcharfen Weineßig. Nach dieſem ſezt man die kurze Brühe, ſo von Wein, Weineßig, etwas Waſſer, Salz, Gewürz, Citronenſchnittlein, Zwiebeln,

beln, etlichen feinen Kräutern und Lorbeerblättern gemacht wird, zum Feuer, und läßt ſie etwas ſieden. Wann nun der Wein ſich erhizt, legt man den Hecht mit einem guten Stük Butter ein und ſiedet ihn geſchwind ab, läßt ihn auch nicht lang in ſolcher kurzen Brühe liegen, daß er nicht weich werde. Iſt er groß, wikelt man ihn in eine Serviette, bringt ihn ſo, troken, auf den Tiſch in einer Schüſſel, und ziert ihn mit Blumen und Citronenſchaalen, und giebt Weineßig oder eine Tunke von Muſcaten, Butter und der Brühe, worinn er geſotten hat, dazu. Die Hechtleber ſtekt man in das Eingeweide oder in den Magen, wenn man ihn zuvor umgekehrt oder wohl gewaſchen hat. Der lebendige Fiſch wird immer eher blau, als der todte. Wenn er geſotten iſt und mit der Brühe zugleich aufgeſezt werden ſoll, ſo muß man ihm die Haut zuvor abnehmen. Beſſer aber iſts, ihn vorher zu ſchuppen, ehe man ihn ſiedet. Die Haut legt man auf den Roſt, ſo daß die Schuppen unterwärts kommen, und thut etwas Butter und Pfeffer darüber. Iſt ſie genug gebraten, nimmt man ſie weg und drukt Pomeranzenſaft daran.

Hecht mit einer Citronenbrühe. Man ſchuppt, wäſcht ihn aus, und ſchneidet ihn in Stüken, ſiedet ihn in Eßig und Salz. Iſt er gahr, ſo hakt man etliche Citronen klein, läßt ſie in einem Töpfchen ein wenig ſieden, drükt ſie mit Roſeneßig durch ein Tuch, thut Zuker, Zimmet, etwas Pfeffer und Citronenſcheiben darunter, läßt den Fiſch in dieſer Brühe einmal mit aufwallen und richtet ihn an.

Hecht mit einer Rahmſoſe. Man ſiedet einen Schoppen Rahm, quirlt vier bis fünf Eyerdotter nebſt einer Meſſerſpize rohes Mehl klar, gießt dies daran, nur daß es nicht zuſammenrinnt; es kommt auch noch ein Stük Butter und etwas Muſcatenblühe dazu. Dieſe Brühe gießt man über die ordentlich angerichtete blaugeſottene Fiſche, läßt es auf dem Kohlfeuer wieder zuſammen erwärmen, aber nicht kochen, und ſprengt ein wenig zerlaſſene Butter darüber; man kann auch geröſtete Zwiebeln darauf ſtreuen.

Hecht mit einer Sardellenſoſe. Man ſchuppt den Hecht, reißt ihn am Bauch auf, und macht vier bis ſechs Stüke, ſeiner Gröſſe nach, daraus; gießt Weineßig in eine Pfanne und ſalzt den Eßig wohl. Zu einem Pfund Fiſch rechnet man eine Hand voll Salz, legt den Hecht darein und läßt ihn ſieden, bis ſich die Gräten ablöſen. Hierauf ſeiget man den Eßig ab, und macht dieſe

Brü-

Brühe: Man nimmt auf ein Pfund Hecht ſechs Sardellen, wäſſert ſie, klaubt die Gräten ab, wäſcht ſie ein oder zweymal ſauber aus einem Waſſer heraus, legt ſie nochmal ein paar Stunden in Wein, hakt ſie klein, thut ſie in ein Stollhäfelein, ſchürt ein klein wenig Kohlen darunter, daß ſie verſchmelzen, gießt nach Gutdünken Wein daran. Man kann auch vorher eine Schnitte gebähte Semmel im Wein sieden, durchtreiben, und in die zerſchmelzte Sardellen gießen. Ferner würzt man es mit Pfeffer und Muſcatenblüth, drükt Citronenſaft darein, zukert es ein klein wenig, und thut ein gut Stük Butter oder Baumöl auch ein wenig klein geſchnittene Citronenſchaalen dazu, und läßt alles einen Sud thun. Hierauf legt man den in Eßig geſottenen Fiſch in eine Schüſſel, richtet die Brühe darüber an, ſezt die Schüſſel ſamt dem Fiſch auf eine Kohlpfanne, und läßt ihn in der Brühe noch ein wenig ſieden, begießt den Fiſch zum öftern mit der Brühe, und ſtreut klein geſchnittene Citronenſchaalen darauf.

Hecht mit einer Meerrettigbrühe. Man kocht den Hecht mit Waſſer und Salz ab, reibt indeſſen Meerrettig klein und läßt ihn in Milch aufkochen, thut ein Stük Butter und Salz daran und würzt es mit Muſcatenblüthe. Iſt der Hecht gahr, ſo gießt man die Brühe darüber.

Hecht mit Rahm und Kümmel. Man reißt den Hecht, wie gewöhnlich, und ſiedet ihn ab, hernach nimmt man einen Röſſel Rahm, ſezt ihn zum Feuer und zieht ihn mit Eyerdottern ab, wie bey der Rahmſoſe gemeldet. Nimmt nicht gar einen Löffel voll Kümmel, ſchneidet ihn mit einem Schneidmeſſer klein, wirft ihn in die abgequirlte Brühe, und läßt dieſe ein wenig ſtehen. Endlich richtet man den Hecht an, gießt die Brühe darüber und ſprengt zerlaſſene Butter darauf.

Hechte mit Sardellen, weiß. Man ſiedet ſie blau, wäſſert fünf bis ſechs Sardellen ein, wäſcht ſie aus, zieht das Fleiſch von den Gräten, hakt ſie klein und befeuchtet ſie mit etlichen Tropfen Brühe oder Wein. Hierauf ſchüttet man dieſes in eine verzinnte Caßerole, ſchlägt ſechs bis ſieben Eyerdotter dazu, thut auch ein halb Pfund friſche Butter nebſt einer Meſſerſpize Mehl hinein, und rührt es mit etlichen Löffeln Wein ab. Schüttet ferner Citronenſchaalen und Muſcatenblüthe, auch etwas Wein und Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer daran, und ſezet es auf Kohlen. Man muß es aber mit

einem blechernen Schöpflöffel ſtets begießen, bis es diklicht wird. Wenn es nun anfängt, eine Dike zu bekommen, ſo will es kochen. Dann gießt man gleich einen Löffel voll kalt Waſſer hinein, daß es nicht zuſammen lauft. Man thut alsdann die Hechte in eine Schüſſel, gießt die Brühe darüber und beſprengt ſie mit zerlaſſener Butter.

Hechte mit Sardellen, braun. Man macht dieſe Brühe wie die vorige. Nur röſtet man das Mehl in der Butter caſtanienbraun, thut das Gewürz nebſt den Sardellen darein, und die Butter, die man bey den vorigen roh hinein legte, macht man hier braun, und läßt ſie hineinlaufen. Dann legt man die abgeſottene und abgeſchuppte Hechte dazu, und läßt alles gemach kochen.

Hechte, gebaken. Man ſchuppt, zerreißt und ſchneidet ſie in mittelmäßige Stüke, kerbt ſie und ſprengt ſie mit Salz ein, troknet ſie ab, kehrt ſie im Mehl um, und bakt ſie in heißer, gelbbrauner Butter, richtet ſie an, und thut die heiße Butter mit Citronenſaft darüber.

Hechte, gebaken, auf franzöſiſch, mit Sardellen. Wann der Hecht geriſſen, ausgenommen und rein gewaſchen iſt, ſo thut man etliche Schnitte in ſein Fleiſch, und macht ihn mit Salz, Pfeffer, Weineßig, Lorbeerblättern und kleinen Zwiebeln an. Alsdann troknet man ihn ab, beſtreut ihn mit Mehl und läßt ihn baken, bis er eine ſchöne Farbe bekommt. Man läßt Sardellen in brauner Butter ſchweißen, paſſirt ihn in einem Haarſieb, wann man eine Brühe von Pomeranzenſaft, Capern und weiſſem Pfeffer dazu gethan hat. Nun ſchüttet man die Soſe auf den Hecht, und garnirt ſie mit in Butter gebakener Peterſilie.

Hechte, gebaken in einer Sardellenbrühe. Man ſchuppt den Hecht, nimmt ihn aus, kehrt ihn in Muſchelmehl um, thut aber nicht viel Salz dazu, und bakt ihn in heiſſem Schmalz gelb. Dann nimmt man gewäſſerte und ſauber gepuzte Sardellen, thut Butter in einen irrdenen Tiegel, und wirft, wenn ſie anfängt zu ſieden, die Sardellen darein, rührt ſie um, ſchüttet ein klein wenig Fleiſchbrühe dazu, und legt, wenn die Sardellen in der Brühe ein wenig verſchmolzen ſind, die gebakene Fiſche in ein Zinn, ſchüttet die Brühe durch einen Schaumlöffel darüber, ſezt ſie auf eine Kohlpfanne, thut Butter, Jngber, Muſcatenblüthe und Citronenſaft daran, läßt ſie eine kleine Weile aufkochen, kehrt die Fiſche auch in der Brü-

he um, dekt ſie zu, daß der Dampf dabey bleibt, und läßt es miteinander doch nicht zu viel kochen.

Hechte, gebaken, mit einem Mandelmeerrettig. Man ſchuppt und reißt den Hecht, ſchneidet ihm kleine Kerben auf den ganzen Leib, und macht aus ſelbigen hernach Stüke ein paar Finger breit, ſalzt ſie ein, und läßt ſie eine Weile im Salz liegen. Hierauf nimmt man zerlaſſene Butter oder Schmalz, welches heiß gemacht werden muß, troknet die Hechtſtükchen ab, beſtreut ſie mit Gries oder Mehl und bakt ſie im heiſſen Schmalz. Darnach reibt man Meerrettig, ſezt einen Nöſſel Rahm zum Feuer, ſtößt ein Viertelpfund Mandeln und ein Viertelpfund Zuker, rührt dieſes nebſt dem Meerrettig und einem Stükchen Butter auch hinein. Wenn man anrichten will, ſchüttet man den Meerrettig in eine Schüſſel, legt den Hecht herum und ſprengt ein wenig zerlaſſene Butter darüber.

Hecht, gebaken mit einer Baumölſoſe. Wie man es mit dem gebakenen Hecht mit Meerrettig gemacht hat, ſo macht mans auch mit dieſem. Darnach ſezt man eine Caßerole mit Butter aufs Feuer, läßt dieſe heiß werden, rührt ein paar Meſſerſpizen Mehl darein und macht es auch braun; gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer, Wein und Eßig darauf, legt ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter nebſt Roßmarin daran, würzt es mit Ingber, grob geſtoſſenen Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen, und läßt es durcheinander kochen. Während dieſem legt man den Hecht auch darein, gießt ein gut Theil Baumöl dazu, welches miteinander ferner kochen muß, daß ſich das Oel in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die ganze Zwiebel heraus.

Hechte, gebaken mit einer Capernſoſe. Man macht ihn beſchriebenermaßen zurecht. Sezt in einer Caßerole ein Stük Butter aufs Kohlfeuer, läßt ſie braun werden, thut einen Löſſel voll Mehl darein, rührts bis es caſtanienbraun iſt, gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer und ein Glas Wein darauf, wirft Muſcatenblüthe, Ingber, Citronenſchaalen, auch eine Hand voll Capern hinein, und läßt es zuſammen kochen, damit es eine diklichte Brühe bekommt. Hierauf legt man den gebakenen Hecht darein und läßts noch eine Weile ſachte kochen. Iſt er nicht genug geſalzen, ſo wirft man noch ein wenig Salz dazu.

Hecht, gebaken mit grüner Brühe. Man bakt die wohl gejäu-

geſäuberten Hechte in guter Butter, nimmt viel grüne Peterſilie und Brunnenkreſſe, wäſcht es ſauber und ſtößt es, drükt den Saft mit den Händen aus, nimmt das Gelbe von etlichen Eyern und etwas Eßig dazu, treibt es durch ein hären Tuch, würzt es mit Pfeffer, ein wenig Safran und Zuker, läßt es miteinander ſieden, und rührt es mit einem blechernen Löffel um, bis es aufſiedet und einen Schaum giebt. Endlich gießt man dieſe Brühe über die gebakene Fiſche.

Hechte, gelb geſotten auf Polniſch. Man reißt, zerſtükt und ſiedet den Hecht, wie bey dem Blauabſieden geſagt worden. Hernach nimmt man ein gut Theil Zwiebeln und Borsdorfer Aepfel, ſchält und ſchneidet beedes ganz klein, thut ſie in einen Topf, gießt Peterſilienwaſſer darauf, ſchüttet geriebene Semmeln dazu und läßt es kochen. Hat es genug gekocht, ſo ſtreicht man es durch ein Haartuch oder nimmt nur einen Durchſchlag, thut das Durchgeſtrichene in einen Tiegel, gießt Wein und Eßig darein, wirft auch Zuker, eine Hand voll kleine und eine Hand voll groſſe Roſinen, länglicht geſchnittene Mandeln, Citronenſchaalen und Scheiben, Safran, Ingber und ein Stük Butter darauf, ſezt es auf ein Kohlfeuer und läßt es durcheinander kochen. Hernach legt man den abgeſottenen Hecht in die zubereitete Brühe, daß er ſich fein durchziehe. Bey dem Anrichten legt man die Stükchen Hecht in die Schüſſel, den Kopf mit der Leber im Maul, in die Mitte, und richtet die Brühe alſo darüber her, daß das Gewürz mit der Citrone zu ſehen iſt, und bereibt es mit Zuker.

Hecht gelb Ungariſch zu kochen. Man nimmt Zwiebeln und geſchälte Aepfel, eingeweichtes weiſſes Brod und grünes Bertramkraut, hakt alles wohl untereinander und läßts im Waſſer ſieden, bis die Zwiebeln weich werden. Nach dieſem läßt man es in gutem Wein und ein wenig Eſſig aufſieden. Dem Hecht zieht man die Haut ab, wäſcht, ſalzt und ſchneidet ihn in Stüke, legt ihn in die Brühe und ſezt ihn in einer Pfanne oder Fiſchkeſſel aufs Feuer, läßt ihn ſchnell ſieden, würzt ihn mit Pfeffer und Safran, zukert ihn und ſchneidet geſalzene Limonienſcheiben darein.

Hechte in einer Capernbrühe. Man ſchuppet den Hecht, macht ihn am Rüken auf, ſchneidet Stüke daraus, und ſiedet ihn in Weineßig und Salz. Dann nimmt man eine gebähte Semmelſchnitte und gehakte Eßigcucumern, thut beedes zuſammen in ein Töpfchen, gießt Wein und

etwas Fleiſchbrühe daran, läßt es kochen, und treibt es hernach durch. Iſt es noch zu dik, ſo hilft man ihm mit ein wenig Wein, würzt es mit Muſcatenblüthe und Cardamomen, thut ein Stük Butter wie auch ganze Capern dazu, und gießt die Brühe über den Fiſch, wenn der Eßig vorher abgeſeigt worden, in die Pfanne, läßt es miteinander aufſieden, richtets an und ſtreut würflichtgeſchnittene Citronenſchaalen darauf.

Hechte mit weiſſer Capernſoſe und mit Eyern abgezogen. Man macht es wie bey der weiſſen Sardellenſoſe; nur nimmt man ſtatt der Sardellen Capern.

Hecht mit Meerrettig und zerlaſſener Butter. Iſt der Hecht gehörig abgeſotten, ſo zerläßt man ein halb Pfund Butter, richtet den Fiſch auf die Schüſſel worinn er auf den Tiſch kommen ſoll, an, gießt die Butter darüber, ſtreut Muſcatenblüthe und klein gehakte Peterſilien darauf, ſezt den Hecht auf eine Kohlpfanne, damit er warm bleibt. Dann reibt man Meerrettig auf einen Teller und giebt ihn roh auf den Tiſch. Wann der Hecht geſpeißt wird, legt man Meerrettig mit vor, und gießt von der zerlaſſenen Butter etliche Löffel darauf, daß er die Schärfe verliert und mild wird.

Hechte mit Meerrettig zu baken. Man ſchuppt den Hecht, reibt ihn mit Salz, kehrt ihn im Mehl wohl um, bakt ihn in heiſſer Butter, legt ihn in eine Caßerole und eine gute Hand voll geriebenen Meerrettig dazu, gießt eine Kanne Waſſer und eben ſo viel Wein daran, thut Butter und ein wenig Muſcatenblüthe dazu, verſüßt ihn mit Zuker und läßt ihn kochen.

Hechte mit Stekrüben braun. Der Hecht wird geſchuppt und abgeſotten. Dann ſchabt man Stekrüben ſauber, ſchneidet ſie wie man will, ſezt eine Caßerole zum Feuer mit Schmalz, und ſtreut, wenn dieſes heiß iſt, Zuker darein, ſezt es aber darnach wieder aufs Feuer. So bald nun der Zuker braun werden will, ſchüttet man die Rüben hinein und rührt ſie wohl durcheinander, daß ſie deſto bälder braun werden. Nach dieſem brennt man etwas braun Mehl darein, gießt Peterſilienwaſſer darauf und läßt es kochen, würzt es auch mit Jngber und Muſcatenblüthe, ſalzt es, legt den Hecht darein, und ſezt es wieder zum Feuer, wo es ganz gelinde kochen muß.

Hechte mit Sauerkraut. Man ſiedet ſie blau, pflükt ſie ſtükweis, und thut alle Gräten heraus, die blaue Haut aber legt man beyſeite. Hierauf ſezt man

Sauerkraut mit Waſſer zum Feuer wo es halb gahr kocht, ſeiget die Brühe davon, ſchneidet es mit einem Schneidemeſſer nicht gar zu klein, ſezt eine Caßerole mit etwas Butter zum Feuer, wenn ſie heiß iſt, thut man das Kraut darein, ſchüttet eine gute Kanne ſauren Rahm dazu und läßt es durcheinander dämpfen; macht einen Kranz von Teig um die Schüſſel, worauf angerichtet wird, beſtreicht ſie mit Butter, nimmt eine Kelle und überzieht den ganzen Schüſſelboden mit Kraut. Darauf thut man eine Lage Hecht und fährt wechſelsweiſe ſo fort. Iſt die Schüſſel voll, ſo ſtreut man oben Semmeln darauf, begießts über und über mit Butter, und läßts als eine Paſtete im Ofen baken.

Hecht mit Auſtern. Den zurechtgemachten Hecht ſchneidet man in Stüke, legt ihn in eine Caßerole, gießt Wein darauf, thut Peterſilie, kleine Zwiebeln, Champignons, Salz, Pfeffer und Butter dazu, wellt Auſtern im Waſſer mit einigen Löffeln voll unreifen Traubenſaft auf, und ſchüttet ſie nebſt ihrem Waſſer zu den übrigen. Dann legt man den Hecht in die Schüſſel.

Hecht, gedämpft, auf einer Schüſſel mit Citronen. Man macht ihn zurecht, brennt ihn mit ſiedenden Waſſer, ſchmiert eine Schüſſel dik mit Butter, beſprengt den Hecht mit etwas Salz und legt ihn in eine Schüſſel, ſchneidet Citronenſchaalen und Muſcatenblüthe daran, ſezt ihn aufs Kohlfeuer, dekt die Schüſſel zu, daß er dämpft; wirft eine ganze Zwiebel daran, ſtreut ein wenig klar geriebene Semmeln darein, gießt ein paar Löffel voll Wein dazu, und läßt es noch eine Weile dämpfen. Bey dem Anrichten ſtreut man Muſcatenblüthe darauf und drükt viel Citronenſaft darüber.

Hecht, gedämpft, auf franzöſiſch. Man ſchneidet den Hecht in Stüke, läßt ihn mit drey Löffeln voll magern Coulis, mit Peterſilien, kleinen Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblättern, Baſilik, Negelein, Lauch, Salz, ganzen Pfeffer, kleinen weiſſen halbgekochten Zwiebeln, Champignons, guter Butter, einer halben Flaſche Champagnerwein und guter Brühe bey ſtarken Feuer kochen. Iſt er gekocht, ſo thut man gehakte Sardellen und feine Capern daran, und richtet es mit Croutons in Butter paßirt, an.

Hecht, mit Wein und kleinen Roſinen. Man ſiedet den Hecht wie den blauen, ſezt in einem Tiegel Wein und Peterſilienwaſſer oder Brühe aufs Feuer, thut geriebene Semmeln,

Muſcatenblüthe, viel kleine Roſinen, Citronenſchaalen, Safran, Zuker und ein Stük Butter daran, welches zuſammen kochen muß, bis es ein wenig dik wird. Darnach legt man den Hecht darein, läßt ihn eine Weile darinn liegen und kochen, daß er die Brühe an ſich ziehe. Ehe man anrichtet drükt man Citronenſaft darauf.

Hecht mit Senfbrühe. Man ſchuppt die Hechte, ſchneidet ſie in Stüke und ſiedet ſie, ſezt in einer Caßerole Butter aufs Feuer, läßt ſie heiß werden, thut ein paar Meſſerſpizen Mehl darein, welches caſtanienbraun werden muß, gießt einen halben Nößel Senf darein, auch Fleiſchbrühe und Wein, würzt es mit Zuker, Citronenſchaalen und Scheiben, und läßt es kochen; legt den geſottenen Hecht hinein und läßt es noch ein wenig dämpfen. Beym Anrichten gießt man die Brühe darüber. Iſt die Brühe zu mager, ſo kann man noch ein wenig braun gemachte Butter daran gießen. Man kann auch die Hechte zu dieſer Brühe baken oder braten. Soll ſie weiß ſeyn, ſo darf man nur das Mehl nicht zu braun machen.

Hecht, gefüllt. Man nimmt einen Hecht von vier bis fünf Pfund, ſchuppt ihn, reißt ihn auf dem Rüken auf, ſchneidet ihm alles Fleiſch ſamt den Gräten heraus, doch ſo, daß der Kopf und Schwanz ganz bleibt. Ferner löſt man das Fleiſch von den Gräten herunter, und ſchneidet es mit einem Schneidmeſſer ganz klein. Hierauf weicht man Semmeln ohne die obern und untern Rinden in Milch ein, und wenn ſie genug geweicht iſt, drükt man ſie wieder aus und ſchüttet ſie zum Hechtfleiſch. Ferner rührt man ſechs bis ſieben Eyer, thut ſie auch dazu, ſchüttet alles in einen Mörſel und ſtößt es ganz klar, würzt es mit Muſcatenblüthe, Cardomomen und Ingber. Hernach thut man es aus dem Mörſel in einen Reibaſch, ſalzt es zur Genüge, weicht Zibeben ein, wirft ſie nebſt Citronenſchaalen auch darein und rührts eine Weile. Hernach läßt man noch etwas Butter zergehen und ſie darunter laufen, rührt es wieder wohl durcheinander und füllt den Hecht damit. Iſt er nun ganz gefüllt, ſo näht man den Rüken mit einem Zwirnfaden wieder zu, ſalzt den Hecht ein wenig, beſtreicht ihn dicht mit Butter und legt ihn in ein länglichtes Geſchirr, wo er ausgeſtrekt liegen kann. Man beſtreicht aber das Geſchirr vorher mit Butter, ſezt es mit dem Hecht in einen Bakofen und läßt ihn fein ſachte braten. Iſt er gebraten, ſo giebt man beym An-

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

richten gelb gemachte Butter dazu, oder macht eine beliebige ſchon beſchriebene Brühe.

Hecht, marinirt. Man ſchuppt und reißt ihn, wie bey den Gebakenen gezeigt worden, hernach ſalzt man ihn ein und bakt ihn aus Schmalz ohne Mehl. Er muß aber, wenn er aus dem Schmalz kommt, wieder abkühlen. Hernach legt man ihn in ein Fäßchen, wie bey den Forellen beſchrieben worden, u. ſ. w.

Hecht, marinirt zuzurichten. Man bakt den marinirten Hecht in der Butter oder läßt ihn im Ofen baken. Hernach richtet man ihn mit einer Soſe von Sardellen und durchgeſchlagener brauner Butter an, thut ſodann noch den Saft von einer Pomeranze, Capern und weiſſen Pfeffer daran. Alsdann ſchüttet man die Soſe in die Schüſſel, und richtet den Hecht mit gebakener Karpfenmilch oder Hechtleber, oder Peterſilie darauf, an.

Hechte mit Krebſen. Man ſiedet den geſchuppten Hecht im Salzwaſſer und verblättert ihn, nimmt lebendige Krebsſcheeren und Schwänze, und läßt ſie ſamt dem verblätterten Hecht in einer mit Fleiſchbrühe durchgetriebenen Erbsbrühe kochen. Man würzt ſie zulezt noch mit Muſcatenblüthe und läßt noch ein Stük Butter damit aufſieden.

Hecht mit Karviol, Krebſen und Klöschen. Wann der Hecht ſchon oft beſchriebenermaſſen bereitet iſt, ſo nimmt man ihn das Eingeweide aus, ſchneidet ihn in etwa zwey Queerfinger breite Stüke, ſalzt ſie ein wenig ein und ſtreicht ſie hernach durch die Hand fein treuge ab. Hierauf ſezt man in einer Caßerole Butter mit Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen vermiſcht aufs Feuer, legt den Hecht auch darein, läßt ihn eine Weile paßiren, daß ſich die Butter in den Hecht ziehe. Darnach nimmt man ausgebrochene Krebſe, legt ſie auch dazu, macht Klöſe von Hecht, läßt ſie im Waſſer oder Fleiſchbrühe anlaufen, und thut ſie auch zum Hecht, gießt eine gute Gelee darauf, und läßts auf dem Feuer kochen. Hat man keine Gelee, ſtreut man geriebene Semmeln darein, wirft Muſcatenblüthe nebſt einer ganzen Zwiebel daran, und läßts ſo lang kochen, bis es eine diklichte Brühe bekommt.

Hechte mit Morcheln und gebakenen Klöschen. Der Hecht wird geſchuppt, geriſſen, zerſtükt und eingeſalzen, auch wieder abgetroknet, und mit Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen und einer ganzen Zwiebel in Butter paßirt. Hernach nimmt man Morcheln, weicht ſie in Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer,

läßt

Bayerische Staatsbibliothek München

läßt ſie einen Sud thun, drükt ſie hernach aus und läßt etwas davon an den Hecht laufen. Die Morcheln aber müſſen etlichemal ausgewäſſert werden, daß der Sand davon kommt. Dann ſchneidet man ſie nicht gar zu klein, thut ſie zum Hecht und macht Klöſchen davon, Strizchen eines Fingers lang und rund. Alsdann beſtreut man ſie ein wenig mit Mehl, bakt ſie aus dem Schmalz gelb, thut ſie an den Hecht und gießt Brühe darauf. In Ermangelung dieſer nimmt man braun Mehl, quirlt es in Brühe und läßts durch einen Durchſchlag an den Hecht laufen, und läßt ihn kochen bis er angerichtet werden ſoll.

Hecht mit Knoblauch. Wann der Hecht geſchuppt iſt, ſo nimmt man ihm das Eingeweide heraus, ſchneidet ihn in Stüke, ſalzt ihn ein wenig ein und läßt ihn eine Weile im Salz liegen. Darnach ſezt man in einer Caßerole Butter aufs Feuer, läßt ſie heiß werden, troknet den Hecht recht ab, legt ihn in die heiße Butter, worinn er auf einer Seite gelb braten muß; läßt wieder in einer Pfanne Butter heiß werden, thut klein geſchnittenen Knoblauch daran, und bräunt ihn über den Hecht. Kehrt dieſen um, daß er auf der andern Seite auch braun werde, würzt ihn mit Ingber und Pfeffer, nimmt etwas braun Mehl dazu, quirlt es ganz klar, und läßt es durch einen Durchſchlag an den Hecht laufen, worinn er kochen muß.

Hecht in einer warmen Paſtete. Den geſchuppten und geriſſenen Hecht ſchneidet man in kleine Stüke, ſalzt dieſe ein wenig ein, und ſtreicht ſie wieder ganz troken ab. Nun ſezt man Butter, Citronenſchaalen und Muſcatenblüthe vermiſcht, aufs Kohlfeuer, paßirt den Hecht, als ob man eine Fricaßee machen wollte. Nimmt gedörrte Artiſchokenböden, wäſſert ſie über Nacht in Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer, daß ſie weich werden, ſchneidet ſie hernach zu feinen Stükchen und legt ſie nebſt Morcheln, wenn ſie vorher abgequellt und ſauber ausgewaſchen ſind, wie auch ausgebrochene Krebsſchwänze zu dem Hecht, und läßts ein wenig mitſchweißen; ſtreut auch etwas geriebene Semmeln darein, gießt ein paar Löffel voll Brühe daran, welches alles ein wenig kochen muß. Hierauf beſtreicht man die Schüſſel, worauf man anrichten will, mit Butter, legt den Hecht, die Morcheln, Krebſe, Artiſchokenböden fein hinein, gießt ein wenig Brühe darüber, thut noch etwas Muſcatenblüthe und klein geſchnittene Citronenſchaalen daran, macht ein Blatt nur von ei-

nem gebrannten harten Teig, überzieht die Schüſſel damit ſo weit als der Hecht liegt, bläßt dieſes ein wenig auf, daß es rund wird; hernach zieht man oben über dem ſchwarzen und harten Teig, wenn er erſt mit Eyern überſtrichen iſt, einen guten Butterteig, formirt die Paſtete fein, und läßt ſie in dem Bakofen baken. Wann ſie halb gebaken iſt, muß man ein Löchlein hinein ſtechen, daß ſie nicht aufſpringt. Wenn ſie fertig iſt, ſchlägt man drey bis vier Eyer in eine Caſſerole, gießt etliche Tropfen Weineßig daran, auch ein klein wenig roh Mehl, rührt es ab, legt ein Stük Butter nebſt einer ganzen Zwiebel daran, ſchüttet Brühe oder Peterſilienwaſſer dazu, und rührts auf dem Kohlfeuer ſtets mit einer Kelle, bis es dik werden will. Iſt die Brühe fertig, ſo ſchneidet man die Paſtete auf, zieht den ſchwarzen und harten Teig unter dem guten hervor, gießt die Brühe in die Paſtete, thut die ganze Zwiebel wieder heraus, rüttelt es um, dekt ſie mit dem ausgeſchnittenen wieder zu, und bereitet ſie mit Zuker.

Hechtpaſtete. S. Paſtete.

Hechte, gepflükte. Man nimmt übriggebliebenen Hecht, oder ſiedet einen friſchen blau, zieht die Haut ab, thut die Gräten heraus und legt ihn in die Schüſſel, worinn er angerichtet wird, wirft reine Butter daran, auch Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen und geriebene Semmel, gießt Wein und Brühe darauf, und läßt es auf Kohlfeuer kochen. Endlich wirft man eine Hand voll Capern hinein, und läßts zugedekt dämpfen.

Hechte, gepflükte, mit Sardellen. Man bereitet ihn wie den vorigen. Nur nimmt man ſtatt der Capern drey bis vier Sardellen, die man einwäſſern, hernach wieder auswaſchen, das Fleiſch von den Gräten abziehen, ſie ganz klein ſchneiden, und alsdann mit ein wenig Brühe an den Hecht reiben muß.

Hechte, geſpikt. Man nimmt mittelmäßige Hechte, ſchuppt ſie, nimmt ſie aus, ſchneidet Spek ganz fein, Citronenſchaalen länglicht, ſpikt die Fiſche mit einer kleinen Spiknadel, eine Reihe Spek und eine Reihe Citronenſchaalen. Dann ſprengt man ſie ein wenig mit Salz ein, bratet ſie an einem Spieß, begießt ſie öfter mit Butter, ſezt eine Pfanne unter, daß die Butter mit dem Saft darein laufe. Dann ſezt man eine Caßerole mit Butter aufs Feuer, thut Citronenſchaalen, Muſcatenblüthe, etwas gehakte Sardellen und ein wenig geriebene Semmel hin-

hinein, gießt Wein und Brühe dazu und läßt es kochen, bis es diklicht wird. Endlich gießt man das Aufgefangene aus der Bratpfanne darunter, richtet die Brühe in eine Schüſſel an und legt die Hechte darein.

Hechte mit Erbſenbrühe. Man ſchuppt, reißt und ſiedet die Hechte, ſezt weiſſe Erbſen zum Feuer, daß ſie kochen, ſtreicht ſie in eine Caßerole, läßt ein paar Löffel voll diken Rahm darunter laufen, thut ein Stük Butter, Ingber und Muſcatenblüthe daran, legt die Hechte auch darein und läßts ſo kochen. Vor dem Anrichten ſchneidet man Semmeln würflicht, röſtet ſie gelb in Butter und ſtreut ſie über die Hechte.

Hechte, eingeſalzene, mit Milchrahm. Man ſchuppt den Hecht und ſiedet ihn in lauterm Salzwaſſer, legt ihn in eine Schüſſel, gießt eine Kanne ſüßen Rahm und ein wenig Fleiſchbrühe daran, legt ein Stük Butter dazu, würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, ſtellt die Schüſſel auf Kohlen, und richtet, wenn es recht anfängt zu ſieden, an.

Hechte mit Pomeranzen. Man ſchuppt und ſiedet Hechte in Salzwaſſer nur ein wenig ab, beſchmiert eine Schüſſel mit Butter, ſtreut geriebene Semmel, Pomeranzenſchaalen und Muſcatenblüthen darauf, legt den Hecht auf die Schüſſel und wirft eine ganze Zwiebel daran. Ferner ſchneidet man eine ſüße Pomeranze zu Scheiben, und legt ſie auch auf den Hecht, gießt Wein und Brühe darauf und läßt es auf Kohlen kochen. Iſt dies nicht dik genug, ſo rührt man ein paar Eyerdotter mit einem Löffel voll Wein und etwas Zuker ab, gießt von der Brühe die auf dem Hecht iſt, dazu, und rührts, daß es nicht zuſammenlaufe. Die abgezogene Brühe gießt man wieder an den Hecht, und ſtreut geſchnittene Pomeranzenſchaalen darüber.

Hechte, gebraten in Oel. Man nimmt Hechte zu einem halben oder drey Viertelpfund, ſchuppt und ſchneidet ſie am Bauch auf, nimmt ſie aus, wäſcht ſie ſauber, ſalzt und pfeffert ſie und läßt ſie eine Weile ſtehen. Hernach bratet man ſie auf dem Roſt, wendet ſie oft um und begießt ſie mit Baumöl. Sind ſie genug gebraten, ſo legt man ſie in eine Schüſſel, gießt etwas Oel unten dazu hinein, ſezt die Schüſſel auf Kohlen, trägt es auf, legt Citronen darauf, oder drükt Saft hinein.

Hechte mit einer Citronenbrühe. Man ſchuppt und wäſcht den Fiſch aus, ſchneidet ihn in Stüke und ſiedet ihn in Eßig und Salz.

Salz. Iſt er gahr, ſo hakt man etliche Citronen klein, und läßt ſie in einem Töpfchen ein wenig ſieden; drükt ſie mit Roſeneßig durch ein Tuch, thut Zuker, Zimmet, Pfeffer und Citronenſcheiben darunter, läßt den Fiſch in dieſer Brühe einmal mit aufwallen, und richtet ihn an.

Hechte in einer ſpaniſchen Brühe. Der Hecht wird geſchuppt, eingeſalzen, in Stüke geſchnitten, dieſe mit Mehl beſtreut, in halb Schmalz und halb Oel gebaken, und in einem Topf behalten, daß ſie warm bleiben. Dann röſtet man im Schmalz und Oel zwey Hände voll geriebene Semmeln, gießt ein wenig Mehl, Eßig und Waſſer daran, thut einige Roßmarinſtengel, Muſcatenblüthe, Safran, Pfeffer, zimlich Zimmet und Salz darein, läßt die Brühe ſieden, und richtet ſie über den Fiſch an.

Hechte mit deutſcher Soſe. Man richtet den Hecht gehörig zu, ſchneidet ihn mitten von einander, kocht ihn im Waſſer, doch nicht gahr, zieht ihn heraus, macht die Schuppen weg, und ſieht zu, daß er weiß wird. Thut ihn in eine Caßerole, gießt Wein dazu, thut auch gehakte Capern, Sardellen, feine Kräuter und gehakte Champignons, Trüffeln und Morcheln dazu, kocht alles ganz gelind, daß der Hecht nicht aufberſte, thut ein Stük Butter dazu, daß die Soſe diklicht wird; man kann auch Parmeſankäß dazu thun. So legt man den Fiſch in die Schüſſel.

Hechte wie Stokfiſch zuzurichten. Man nimmt übriggebliebenen oder im Salzwaſſer geſottenen Hecht, blättert ihn und legt einen Theil davon in eine Schüſſel, ſtreut Muſcatenblüthe, Pfeffer und Ingber darauf, thut Butter daran, macht wieder eine Lage von dem geblätterten Hecht, ſtreut, wie zuvor von beſagtem Gewürz darauf, ſamt einem Stük Butter, u. ſ. w. Drükt Citronenſaft darein, ſezts auf eine Kohlpfanne, und läßt es zuſammen aufſieden.

Hechtbrühe, öſterreichiſche. Man nimmt ein bis drey Stüke Hecht, bakt ſie und etliche Peterſilienwurzeln im Schmalz bräunlich, röſtet ein bis zwey Semmelſchnitten gelblicht, und thut alles zuſammen; röſtet etliche geſchälte Mandeln, wie die Caſtanien, und ſtößt ſie klein, thut den gebakenen Hecht und die Peterſilienwurzeln auch dazu, ſtößt alles wohl untereinander, ſezt es in eine lautere Erbſenbrühe, läßt es einen Sud thun, und treibt es in der rechten Dike in eine Erbſenſuppe durch; würzt es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüthe und Salz, und ſiedet es bis

es bräunlicht wird, richtets auf gewürfelte und im Schmalz geröſtete Semmeln an, brennt Schmalz darüber und ſtreut auch etwas Pfeffer darauf.

Hechtdarm zu füllen. Aus einem zimlich groſſen Hecht nimmt man den Darm, wäſcht ihn ſauber aus und bläßt ihn mit einem Röhrlein auf, daß er gröſſer wird; nimmt dann ein gutes Stük Hecht, legt es eine Weile in Eßig, thut eben ſo viel Spek dazu, hakt es wohl untereinander, ſalzt und würzt es, füllts in den Darm, macht ihn zu, thut ihn in ein Töpfchen mit halb Wein und halb Waſſer, läßt es gemach ſieden, bis der Darm ſich ſchneiden läßt. Iſt der Hecht geſotten, ſo thut man die Brühe in die Schüſſel zum Hecht und ſchneidet den gefüllten Darm wie Limonien in die Brühe hin und her, und auf den Hecht.

Hecht in Eßig, Baumöl und Zuker. Man ſchneidet den Hecht auf dem Rüken auf, daß der Bauch ganz bleibt, ſalzt und legt ihn auf den Roſt, thut ſtarke Glut darunter und bratet ihn, bis man die Haut abziehen kann. Alsdann legt man ihn in eine Schüſſel, macht viel Baumöl recht heiß, und beſchüttet damit den Fiſch überall; endlich thut man Eßig, Negelein, Pfeffer, Zuker und Capern darein, und läßt es miteinander wie harte Eyer aufkochen.

Hechtwürſte. Man wäſcht den Hecht, öfnet ihn, ſondert das Fleiſch von den Gräten ab, hakt es klein, und rührt es wohl mit Waſſer ab, bis es ganz zäh iſt. Hernach thut man Citronenſchaalen, Gewürz und Salz darein, legt es auf ein Brett, ſtreut ein wenig Mehl darauf, und formirt es wie Bratwürſte. Zulezt ſiedet man ſie im Waſſer ab, legt ſie auf den Roſt oder bratet ſie in der Pfanne, ſtreicht ſie aber zuvor mit dem Eyerdotter.

Hechtkuchen. Man zieht dem Hecht die Haut ab, hakt das Fleiſch, nimmt Nierenfett und eine in ſüßen Rahm eingeweichte Semmel und etliche Eyer dazu, rührt dieſes alles zuſammen und ſchlägt es in ein Nez, und bakt es in dem Ofen oder in der Tortenpfanne.

Hechtſulz. Man ſchneidet einen groſſen Hecht am Bauch auf, ſpaltet ihn aber nicht, ſondern macht groſſe runde Stüke daraus, ſiedet den Fiſch blau aber nicht völlig, ſondern legt ihn wohl verwahrt beyſeite und macht die Sulz ſo: Man nimmt zu einer halben Maas des beſten Weins drey Loth klein geſchnittene und in Wein geweichte Hauſenblaſen, läßt es im Wein ſieden und ſchüttet eben ſo viel friſchen

ſchen Wein hinzu. Zu jedem Pfund Hecht rechnet man eine halbe Kanne Wein, eine Kanne feine lautere Erbſenbrühe und eben ſo viel Eßig. Sodann wirft man zwey geſchälte Aepfelſchnitten darein, nimmt ſie aber bey Zeiten wieder heraus, daß ſie nicht zerfallen. Man kann auch das Saure von einigen friſchen Citronen darein drüken und alles in einem glaſurten Topf ſieden. Ferner kann man Pfeffer, Ingber, etwas Negelein, Muſcatenblüthe, viel zerbrochenen Zimmet, und etwas ganze Safranblumen in einem Säkchen hineinthun, und ſo lang ſieden laſſen, bis es vom Gewürz den Geſchmak und vom Safran die Farbe an ſich gezogen hat; auch muß mans ſo zukern, daß es recht ſüß wird. Nach dieſem nimmt man das Säkchen heraus, thut hingegen den Fiſch, wann die Sulze diklicht werden will, hinein, und ſiedets vollends aus; dann legt mans auf ein Brett, daß es erkalte, und ſiedet die Sulze bis ſie geſteht. Soll ſie nun lang aufbehalten werden, ſo thut man getroknete Mandeln und Lorbeerblätter in ein irrdenes Geſchirr, und legt den bereits kaltgewordenen Fiſch darein, ſeigt die Sulze durch ein wollenes Säkchen, gießt alsbald heiß ein wenig über den Fiſch, legt, wenn ſie eine Weile geſtanden iſt, wieder Mandeln und Lorbeerblätter dazwiſchen, ſchüttet die Sulz vollends darüber, und läßts an einem kühlen Ort ſtehen. Soll davon gebraucht werden, ſo nimmt man ein Stük von dem Hecht mit der Sulz und den Lorbeerblättern heraus und legt ſie zuſammen. Soll ſie aber bald verſpeißt werden, ſo iſts beſſer, man thue die Fiſche in eine Schüſſel und ſchütte die Sulze darüber.

Hechtſuppe. S. Suppe.

Hechttorte. S. Torte.

Hechtlebertorte. S. Torte.

Hefencollatſchen. Man thut ein paar Becher fein Mehl in eine Schüſſel, alsdann eine Kanne Rahm, wovon man die Helfte warm werden läßt, läßt ein Viertelpfund Butter darinn zergehen, nimmt zwey gute Löffel voll Hefen, gießt etwas Rahm daran, zerquirlt es, gießt es in den Rahm worinn die Butter zergangen iſt, ſchüttet es in das Mehl, ſchlägt zwey ganze Eyer und zwey Dotter darein, machts zu einen Teig, reibt Eyerbrod, röſtet ſolches in klein gehaktem Spek, nimmt auch wohl klein geſtoſſene Mandeln dazu; thut ferner zimlich viel Zimmet daran, röſtet es braun und zukert es, hakt hierauf Citronen- und Pomeranzenſchaalen, zuſammen ein Viertelpfund, und zwar

die Helfte klein darunter, die andere Helfte ſchneidet man würflicht darunter, thut den Saft von den Citronen nebſt zwey Eyern dazu, wälgert den oben beſchriebenen Teig aus, legt die Helfte auf ein Blech, ſtreicht die Fülle darauf, formirt aber von der andern Helfte einen Dekel, ſtreichts mit Eyern an, macht einen Reif herum, beſtreuts oben mit Mandeln, läßts ein wenig gehen und bakt es. Reif und Blech müſſen vorher mit Butter angeſtrichen werden.

Hefenküchlein. Zu zwey Maas Mehl nimmt man ſechs bis neun Eyer, zerklopft ſie wohl, läßt das Mehl und die zerklopften Eyer mit einer Kanne Rahm oder Milch warm werden, rührt die Eyer zuerſt, hernach eine Kanne Hefen nebſt der Milch oder dem Rahm, zulezt auch eine Kanne warmes Schmalz wie auch zwey Loth Salz darunter, und klopft es wohl untereinander. Wann der Teig vom Löffel ſich abledigt, legt man ihn auf ein mit Mehl beſtreutes Bakbrett, arbeitet ihn noch ein wenig untereinander, daß er ſich wellen läßt, wellt ihn hierauf, aber nicht zu dünn aus, ſchneidet oder rändelt die Küchlein, legt ſie auf etwas warm gemachte Brettlein, läßt ſie, bis ſie gegangen ſind, noch ein klein wenig in der Wärme ſtehen, macht indeſſen in einer Pfanne Schmalz heiß, legt die Küchlein, aber nicht gar zu heiß, hinein, ſo daß der obere harte Theil unter ſich im Schmalz zu liegen kommt; hierauf wenn das Küchlein zu ſchwimmen beginnt, muß man anfangen aufzugießen und ſie endlich fein langſam in einer rechten und gleichen Hize baken laſſen.

Hefenküchlein mit Pflaumen- oder Kirſchmus. Man macht dieſen Teig wie den vorigen. Dann macht man Pflaumen- oder Kirſchmus, weil es dik iſt, in einer Schüſſel mit Wein und Roſenwaſſer etwas dünn, rührt Zuker und Zimmet darunter und wellt dieſen Teig etwas dünner und breiter, als zu den andern Hefenküchlein. Nach dieſem legt man kleine Häufchen von dieſem Mus auf den ausgerollten Teig, überſchlägt ſolche mit demſelben, rädelt ſie vierekicht oder rautenweis, legt ſie an einen warmen Ofen, daß ſie etwas gehen, und bakt ſie.

Hefenkuchen, eingeſchlagener, oder Hochzeitkuchen. Man nimmt vier Eyer und ein halb Pfund Butter, rührt es miteinander bis die Butter recht weiß iſt, verrührt drey Löffel voll Bierhefe mit ein wenig Milch, thut dies und eine Kanne laulichte Milch unter die gerührte Butter, und nimmt ſo viel Mehl,

bis es zu einen Teig wird. Iſt dieſer genug gerührt, ſo wellt man einen runden Kuchen daraus, überſchlägt ihn rings umher drey Finger breit, legt ein Stükchen Butter, auch etwa dünn geſchnittene Aepfel, etliche Zibeben und kleine Roſinen unter den Ueberſchlag, beſtreicht den ganzen Kuchen mit verklopften Eyern, ſtupft ihn in der Mitte und bakt ihn.

Hefenkrapfen. Man rührt zwey Pfund Mehl mit acht Loth zerlaſſener Butter, einer Kanne laulichter Milch, drey Löffeln voll gewäſſerter Hefe und zehn Eyerdottern wohl untereinander, macht damit einen Teig, ſchlägt ihn wohl ab, ſalzt ihn, würkt ihn auf einem Nudelbrett aus, treibt ihn fingersdik aus, drükt die Krapfen in einen Model, legt ſie auf ein Tuch, läßt ſie aufgehen, macht inzwiſchen Schmalz in einer breiten Pfanne heiß, thut die Krapfen darein und bakt ſie langſam.

Hefenſtrauben. Man macht eine halbe Maas Rahm warm, rührt ihn wohl ab, thut ſechs Eyerdotter, vier ganze Eyer und zwey Löffel voll gute Hefe darein, rührts wohl untereinander ab, rührt darnach feines Mehl und vier Loth gute Butter darein, ſalzt es, macht den Teig in der Dike an, daß er durch den gewöhnlichen Straubenlöffel laufen könne, bakt die Strauben langſam, zukert ſie und giebt ſie warm hin.

Hefenpaſtete. S. Paſtete.

Hefentorte. S. Torte.

Heidelbeermus. Man thut ſauber geleſene Heidelbeere in einen Topf, gießt etwas Waſſer daran, und läßt ſie beym Feuer dämpfen. Rührt dann dieſe Beere zu einem Mus, legt geſchnitten Brod in eine Schüſſel, ſchüttet die Beere darüber und läßt ſie kalt werden.

Heidelbeermus mit Milch. Man thut ſauber geleſene Heidelbeere in einen Topf, gießt eine Kanne Milch daran, nachdem der Beere viel ſind, läßt ſie beym Feuer dämpfen, quirlt ſie darnach klar, thut Negelein und Zuker darein, und richtet ſie in einer Schüſſel auf gebähete Semmelſchnitten an.

Heidelbeer, kalte Schaale mit Milch. Auf die geleſene Beere gießt man Rahm oder Milch und trägts zu Tiſche.

Herbſtmus. Man nimmt eine Hand voll Mandeln und Roſinen, jedes gleichviel, zieht die Mandeln ab und thut von den Roſinen die Kerne heraus, hakt es alsdenn untereinander, doch nicht zu klein. Hierauf röſtet man Semmelmehl in Schmalz, ſchüttet Wein und Zuker daran, ſiedets,

ſiedets, rührt das Gehakte darein, würzt es mit Zimmet und Cardomomen, und läßts noch einmal aufſieden.

Hering mit Zwiebeln und Baumöl. Man tunkt ſie ins Waſſer, zieht ihnen die Haut ab und legt ſie in eine Schüſſel, nimmt ſie aus, ſchneidet ihnen den Kopf ab nebſt dem Schwanz, ſtreut klein geſchnittene Zwiebeln auf die in Stüken geſchnittene Heringe, gießt auch Eßig und Baumöl darauf, und ſtreut Pfeffer darüber.

Hering mit Aepfeln. Man richtet ſie wie die vorige zu, ſchneidet Aepfel würflicht, puzet kleine Roſinen und ſtreut ſie nebſt den Aepfeln darauf, gießt Eßig und Baumöl darüber, und beſtreut ſie dik mit Zuker. Man kann auch ſtatt Zukers Pfeffer nehmen.

Hering in einer Zwiebelſoſe. Man ſchneidet gewäſſerte Heringe mitten entzwey, thut ſie in eine Caßerole, gießt Waſſer darauf, ſezt ſie zum Feuer. Schäumt das Waſſer, ſo nimmt man ſie vom Feuer; währender Zeit ſchneidet man geſchälte Zwiebeln klein, thut ſie in eine Caßerole, ſtreut Jngber, Pfeffer, Safran und eine Hand voll geriebene Semmeln darein, gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer darauf, und ſezt es ſo auf Kohlen; thut ferner ein Stük Butter daran, etwa einer Fauſt groß, und läßts ſo eine Weile kochen, bis die Zwiebeln anfangen weich und die Brühe dik zu werden; legt alsdann die Heringe hinein, läßt ſie gemächlich ein wenig kochen und richtet ſie an.

Heringe mit einer Butterſoſe. Man zerſchneidet gewäſſerte Heringe und ſiedet ſie ab, wäſcht ein halb Pfund Butter ab, legt ſie auf eine zum Anrichten gehörige Schüſſel, ſtreut etwas geriebene Semmel und Muſcatenblüthen darauf, gießt ein wenig Waſſer daran, ſezt es auf ein Kohlfeuer, legt die Heringe darein und läßt ſie mit einer Schüſſel wohl zugedekt dämpfen. Vor dem Anrichten ſtreut man Muſcatenblüthe darüber.

Hering mit Majoran. Man bereitet ſie im Abſieden wie die vorigen, thut ſie dann in einen Tiegel mit einem Stük Butter, geriebener Semmel, Muſcatenblüthen, Jngber und Majoran, gießt Brühe daran, und läßts kochen bis es dik werden will. Dann legt man die Heringe hinein, welche noch ein wenig in der Brühe kochen müſſen, und richtet ſie an.

Hering mit Erbſenbrühe. Man richtet ſie gehörig zu, ſezt Erbſen mit Waſſer zum Feuer, kocht ſie weich, quirlt und ſtreicht ſie

durch

durch und thut ſie in einen Tiegel. Hernach kocht man einen Nöſſel guten diken Rahm, gießt dieſen auch unter die durchgeſtrichene Erbſen, rührt es wohl durcheinander, legt ein Stük Butter darein, wirft Muſcatenblüthe und Ingber daran, und läßts im Tiegel auf Kohlen kochen. Dann legt man die abgeſottene Heringe dazu, und läßt ſie noch ein wenig kochen. Nach dieſem ſchneidet man Semmeln würflicht, und röſtet ſie mit Butter gelb. Beym Anrichten der Heringe ſtreut man die geröſtete Semmeln darüber; man kann auch würflicht geſchnittenen Spek unter die Semmel röſten.

Hering mit Rahm und Kümmel. Man ſiedet ſie wie die vorige, läßt in einem Töpfchen einen Nöſſel Rahm ſieden, quirlt vier Eyerdotter, eine Meſſerſpize rohes Mehl und ein Stük Butter durcheinander, gießt den geſottenen Rahm hinein, rührts aber, daß es nicht zuſammenlaufe, wirft etwas Kümmel dazu, und rührts beym Feuer ſo lang, bis es etwas dik wird; richtet die Heringe an, gießt die Brühe darüber, ſezt die Schüſſel auf Kohlen, daß ſich die Brühe ein wenig in die Heringe ziehe, läßt es aber ja nicht zuſammenkochen, und dann ſprengt man Butter darüber.

Hering, gebraten. Man beſtreicht abgetroknete Heringe mit Butter, beſtreut ſie ein wenig mit Mehl, und bratet ſie auf dem Roſt mit einem gelinden Feuer, träufelt ſie öfters mit Butter, und ſorgt, daß ſie fein ganz bleiben. Beym Anrichten giebt man braune Butter darzu.

Heringe, gebraten, in Papier. Man hakt ihnen ein Spizchen vom Schwanz und ein Stükchen vom Kopf weg, nimmt zu jedem Hering einen halben Bogen Papier, ſchmiert ſolchen recht dik mit Butter, legt den Hering darauf, und ſchlägt das obere und untere Theil vom Papier über ihn, und wikelt ihn recht ein. Auch außen beſtreicht man das Papier mit Butter und bratet ſie auf dem Roſt bey gelindem Feuer, daß das Papier nicht verbrennt. Beym Anrichten ſchlichtet man die Heringe ordentlich auf eine Schüſſel und legt ſie in Sauerkraut oder in Erbſen.

Heringe, marinirt. Sie müſſen von den Abgetrokneten ſeyn, werden gebraten aber nicht mit Mehl beſtreut. Wenn ſie gebraten ſind, verfährt man wie mit den Forellen und Hechten.

Heringe, gebaken. Man kehrt die gewäſſerte Heringe in Mehl um, und bakt ſie in heißer Butter geſchwind, beſtreut ſie mit Ing-

Ingber und giebt ſie troken, oder gießt Senf mit Butter darüber.

Heringe mit Meerrettig. Man häutelt und zerſtükt ſie und legt ſie in eine Schüſſel, ſchabt und reibt Meerrettig zart, ſchneidet Borsdorfer Aepfel klein, mengt es durcheinander und ſtreuts auf die Heringe, gießt Eßig darauf und reibt Zuker darüber.

Heringe, geſpikt. Man ſpikt ſie, wenn ſie gewäſſert ſind, mit Spek, und bratet ſie, träufelt ſie auch ſtark mit Butter.

Heringe, friſche, mit brauner Soſe. Man nimmt ſie aus, ſchmiert ſie mit Butter und legt ſie auf den Roſt. Wann ſie gebraten ſind, thut man eine braune Soſe von klein gehakten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Capern und einen Löffel voll Eſſig dazu, und richtet ſie mit Citronenſcheiben warm an.

Heringe, gefüllt. Wann ſie drey bis vier Tage gewäſſert ſind, ſo hakt man die Milch, thut zwey Eyerdotter, etwas Peterſilie, Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüthe und ein wenig geriebene Semmeln darein, macht eine Fülle daraus und thut ſie in die Heringe, und legt ſie in heiße Butter in eine Bratpfanne, daß ſie braun werden.

Heringſalat. Man legt ſie etliche Stunden ins Waſſer, daß ſie etwas Salz verlieren, wäſcht ſie aus etlichen Waſſern, ſchneidet den Kopf ab, klopft ſie mit dem flachen Meſſer über und über, dann ziehet man die Haut ab, ſchneidet vom Bauch ein ſchmales Stükchen weg, reißt ſie vom Schwanz an in der Mitte entzwey, nimmt die Gräten heraus, ſchneidet den halben Hering wieder nach der Länge voneinander und das übrige in Stükchen, legt dies alles in die Schüſſel, gießt Baumöl und Eßig daran, ſtreut kleine Zwiebeln, würflicht geſchnittene Borsdorfer Aepfel, Pfeffer und würflicht geſchnittene Citronenſchaalen darauf, ſo ſind ſie fertig.

Heringsbrühe über andere Fiſche. Man wäſſert und ſchneidet ſie in Stüke, und legt ſie in Wein oder Eßig. Sind ſie eine Weile darinn gelegen, hakt man ſie klein, läßt Butter zergehen und thut die gehakte Heeringe hinein, röſtet ſie unter ſtetigem Rühren, ſchüttet Wein daran, und läßt es noch eine Weile ſieden, preßt es hernach durch, thut Zuker, Muſcatenblüthe und Citronenmark daran, und läßts aufſieden. Im Anrichten kann man Zuker oder Baumöl nebſt gehakten oder ganzen Capern dazu thun.

Heringe von Zukerzeug. Man formirt aus einem halben Pfund gerö-

geröſteten Mandelzeug Heringe, und troknet ſie; dann beſtreicht man ſie über und über mit Gummi und belegt ſie mit Silberblättchen.

Herrenmarcipan. Man ſtößt ein Pfund geſchälte feine Mandeln zart, thut zwey Eyerweiß darein, reibt alles recht untereinander, vermiſcht es mit geſtoſſenem Zuker, macht einen Teig daraus, treibt ihn mit einem Stämpfel durch eine Sprize, formirt Ringe, und bakt ſie im Ofen bey gelindem Feuer.

Herzoglich Marcipan. Man richtet Mandeln auf gewöhnliche Art zu, und feuchtet ſie während dem Stoſſen mit Eyerklar und Pomeranzenwaſſer ſtark an, nimmt ſo viel Zuker als dieſer Teig wiegt, läßt ihn a la Plume ſieden, und miſcht die Mandeln wohl darunter. Hernach ſezt man die Maſſe wieder zum Feuer, um ſie zu troknen, indem man ſie ſtark herumrührt, bis der Teig zu brauchen iſt und ſich nicht mehr an die Pfanne anhängt. Endlich legt man den Teig auf einen mit Zuker beſtreuten Tiſch, rollt ihn groß zuſammen, ſezt ihn ein wenig beyſeite, formirt darnach den Marcipan und giebt ihm eine beliebige Geſtalt.

Heydelbrey oder Buchweizenmus. Man brüht den Buchweizen mit ſiedendem Waſſer wohl fünfmal an, ſeigt das Waſſer durch einen Seiher ab, thut ihn in einen Topf, ſchüttet Fleiſchbrühe daran, und wirft Pfeffer und Bakſchmalz hinein, läßt ihn wohl ſieden, daß er nicht zu dik oder zu dünn werde, ſalzt ihn auch nach Belieben.

Himbeerencompote oder geſtopfte Himbeeren. Man läßt zu einer Schüſſel voll Beere ein halb Pfund Zuker a la plume ſieden, thut die Himbeere darein, nimmt ſie vom Feuer und bewegt ſie ganz gelind, indem man das Gefäß an beeden Handhaben hält. Eine Viertelſtunde hernach ſezt man ſie wieder zum Feuer, daß ſie einmal aufſieden. Sie dürfen aber nicht lang ſtehen bleiben, daß ſie nicht zerfahren. Dann richtet man ſie an.

Himbeere naß eingemacht. Etwa zwey Pfund Himbeeren pflükt man ſauber und ſiedet zwey und ein halb Pfund Zuker a la plume. In dieſen wirft man die Himbeere ganz langſam und läßt ſie bey vollem Feuer einen Sud thun. Hernach ſchüttet man eine halbe Kanne durchgeſeigten Kirſchenſaft dazu, ſezt ſie wieder zum Feuer und läßt ſie noch dreyzehn bis vierzehnmal aufwallen, bis ſich der Zuker in einen Syrup verwandelt. Unter der Zeit

da ſie kochen, hebt man ſie zwey bis dreymal ab, daß man ſie abſchäumen kann, dann läßt man ſie auf die Helfte kühl werden, ehe man ſie in die Geſchirre bringt.

Himbeeren, troken eingemacht. Man ſiedet zwey Pfund Zuker a la plume. Zu dieſem thut man zwey Pfund faſt reife Himbeeren, und läßt ſie zugedekt einen Sud thun, nimmt ſie dann vom Feuer, ſchäumt ſie ab, gießt ſie langſam in einen Napf, und läßt ſie im Zuker auf dem warmen Ofen bis auf den andern Tag ſtehen. Hernach nimmt man ſie aus dem Syrup, läßt ſie abtropfen, beſtreut ſie überall mit zartem Zuker und läßt ſie auf dem warmen Ofen troken werden.

Himbeerenpaſteten. Ungefähr ein Pfund Himbeeren zerdrükt man in einem irrdenen Napf und treibt ſie durch ein Haarſieb. Man ſiedet gleich ein Pfund Zuker, thut die Himbeere hinein, und mengt ſie mit einem Rührlöffel wohl durcheinander, ohne ſie wieder aufs Feuer zu ſezen. Dieſen Teig thut man in Formen und troknet ihn auf dem warmen Ofen.

Himbeerenmarcipan. Man brühet ein Pfund ſüße Mandeln mit heißem Waſſer, ſchält ſie, läßt ſie abtropfen, und ſtößt ſie im Mörſel zart, thut zwey Hände voll Himbeeren hinein, ſtößt ſie nochmal mit den Mandeln bis ſich beedes wohl vermiſcht hat. Darnach ſiedet man ein Pfund Zuker a la plume, den man unter die Himbeere und Mandeln mengt. Den Teig läßt man auf gelindem Feuer einkochen, bis er nicht mehr am Gefäß anhängt. Dann nimmt man ihn weg und ſtößt ihn, wenn er kalt iſt, mit dem Weiſſen von zwey friſchen Eyern und etwas feinem Zuker nochmal. Wann das Eyweiß mit dem Teig wohl vermengt iſt, ſo macht man die Marcipanſtüke ſo groß, als man ſie haben will, und bakt ſie in einem nicht gar zu heißen Ofen. Sind ſie gebaken, ſo gießt man einen aus zart geſtoſſenen mit etwas Eyerweiß und etlichen Tropfen Citronenſaft durchgearbeiteten Zuker verfertigten weiſſen Zukerguß darüber, bedekt damit die Marcipanſtüke oben und ſezt ſie noch einige Minuten in den Ofen, damit der Zukerguß recht troken werde.

Himbeerengallerte. Man ſiedet zwey Pfund Zuker nach Art des gebrochenen, dann thut man zwey Pfund Himbeere und ein Pfund Johannisbeere darein, läßt ſie darinn kochen und ſchäumt ſie von Zeit zu Zeit ab, bis ein Syrup daraus wird, der einen nicht leicht zu zerreiſſenden Faden

zieht. Man probiert ihn auch mit dem Schaumlöffel ob er breit von demſelben abfalle. Hierauf läßt man die Gallerte durch ein Sieb in eine Terrine fallen. Die Früchte dürfen nicht ausgedrükt werden. Wenn ſie ganz hell ſeyn ſoll, ſo ſezt man ſie wieder aufs Feuer, läßt ſie noch einen Sud thun, dann ſchäumt man ſie ab und hebt ſie auf.

Himbeerenconſerve. Zu einem Pfund Himbeeren nimmt man ein Achtelpfund rothe Johannisbeere, welche man zuſammen in einen Topf thut, zerquetſcht, und dann durch ein Sieb treibt. Was durchgegangen iſt, ſezt man auf ein mittelmäßiges Feuer und läßts bis auf ein Drittel einkochen. Hernach ſiedet man ein Pfund Zuker a la plume, und wenn er ein wenig erkaltet iſt, thut man die Himbeere hinein, rührt ſie mit dem Zuker untereinander, und ſchüttet ſie in papierne Formen. Wann die Conſerve geronnen iſt, ſchneidet man ſie in Täfelchen.

Himbeerenrahm. Man ſiedet eine Kanne Milchrahm mit einem Viertelpfund Zuker, bis er halb eingekocht iſt. Er muß nun erkalten, und dann thut man ein Viertelpfund geſtoſſene Himbeeren dazu, und mengt ſie unter den Rahm; zerklopft in einem andern Gefäß drey Eyerdotter, die man nach und nach in den Rahm miſcht, und läßt dies alles durch ein Sieb laufen; dann ſezt mans zum Feuer, damit nur die Eyer kochen; man rührt ſie aber beſtändig, ohne daß ſie zum Sieden kommen. Wenn der Rahm anfängt dik zu werden, ſo nimmt man ihn gleich weg, rührt einer Erbſe groß ſaure Knollen darunter, thut ihn in eine Schaale und läßt ihn auf dem Ofen feſt werden; alsdann läßt man ihn erkalten.

Himbeerſaft. Man thut die ſaubergeleſene Beere in einen Topf, zerdrükt ſie, ſezt ſie vier bis fünf Tage in Keller und preßt ſie aus. Dann ſezt man den Saft wieder eine Nacht in den Keller, klärt ihn ab, ſiedet ihn, wirft den Zuker nach und nach ſtükweis hinein, ſiedet ihn dik, doch daß er nicht pechicht wird. Zu einer Maas Saft nimmt man ein Pfund Zuker.

Himbeertorte. S. Torte.

Himbeerkuchen. Man legt ein Blech mit Butterteig aus, und thut Himbeere, eine an die andere, darauf; ſtreut Zuker hin, rührt ſechs Loth Butter mit vier Eyern, einem Löffelein voll Mehl, und ein paar Löffel ſüßen oder ſauren Rahm, und eine Hand voll Zuker, gießts auf den Himbeeren herum, ſtreut Zuker und Zimmet darauf und bakts im Ofen.

Himbeerkůchlein im Schmalz gebaken. Man macht vier Lòffel voll Mehl mit ſůßer Milch an, wie zu einem Klòschensteig; dann wird ein Stůkchen Schmalz wie eine groſſe welſche Nuß ſiedend darein gemacht, zwey ganze Eyer und zwey Dotter darein gerůhrt; der Teig muß ſo dik ſeyn als ein Aepfelſchnizteig. In dieſe Maſſe růhrt man ungefehr einen Teller voll ſauber geleſene Himbeere. Das Schmalz macht man in einer Pfanne ſiedend heiß, taucht einen Schaumlòffel darein, den man wieder ablaufen làßt. Jene werden halb voll in das ſiedende Schmalz gelegt, doch ſo, daß es nicht zu dik aufeinander kommt. Iſt es auf beeden Seiten ròſch gebaken, ſo legt mans auf Brodſchnitten und beſtreuts mit Zuker und Zimmet. Das Schmalz ſchaumt man mit einem andern Schaumlòffel wieder wohl ab; alle andermal nimmt man ein Stůkchen friſches dazu, und immer recht heiß, ſonſt giebts lauter Schaum und ſie werden zu ſchmalzig. Man nimmt eine Pfanne, worinn zwey bis drey Kůchlein zumal gebaken werden.

Himbeermark. Die Beere drukt man durch ein Haarſieb, wiegt ſie und kocht ſie auf einem gelinden Feuer, bis alles dik wird. Zu einem Pfund Mark růhrt man ein halb Pfund zarten geſiebten Zuker hinein, und fůllts, wenn es etwas gekocht hat, in das Geſchirr.

Hippen. Man wiegt Eyerweiß, nimmt eben ſo viel Roſenwaſſer, und zuſammen, eben ſo viel Zuker, und dann ſo viel Mehl als Zuker, růhrt alles wohl untereinander, macht Schmalz heiß, làßt den Teig durch ein Trichterchen laufen und bakt es. So lang es noch warm iſt, drůkt mans ůber das Wellholz.

Hippen mit lauem Waſſer. Man nimmt ein halb Pfund Zuker, eben ſo viel Mehl, fůnf Eyer, von einer Citrone die Schaale, eine Hand voll klein geſtoſſene Mandeln, etwas Zimmet, Negelein und Muſcatennuß, růhrt dies alles mit lauem Waſſer ganz důnn um, und bakts.

Hippen mit Anis. Man nimmt ein Viertelpfund zart geſiebten Zuker und vier Eyerdotter, und růhrt es eine gute halbe Stunde, thut ein Viertelpfund ſchòn Mehl, einen Lòffel voll Roſen- oder Zimmetwaſſer, und zwey Loth zerſtoſſenen Anis dazu, ſtreicht es auf Oblaten, bakt es in der Tortenpfanne oder Ofen gelb, aber ja nicht braun.

Hippen mit Mandeln. Man weicht ein Viertelpfund Zuker in einer halben Kanne Roſenwaſſer, nimmt eben ſo viel klein geſtoſſene Mandeln, ein gut Theil Zimmet,

met, etwas Negelein und klein geſchnittene Citronenſchaalen; rührt, wenn der Zuker zergangen, die Mandeln, und nach dieſen ein Viertelpfund Mehl recht wohl darein, ſchüttet ein zerſtoſſenes Stükchen Butter, ſo groß als eine Baumnuß, und drey verklopfte Eyer, aber eines nach dem andern darein, rührt es mit Waſſer vollends um, und bakt die Hippen.

Hippen mit Pomeranzenblüthe. Zwey Weken und gute Butter läßt man in einer halben Kanne Waſſer einen Augenblik kochen. Hernach nimmt man das Waſſer vom Feuer und ſchüttet einen Löffel voll Pomeranzenblüthe hinein, nimmt ein halb Pfund Mehl, ein Viertelpfund Zuker, ein Ey, und vermengt damit nach und nach das Waſſer, worinn die Butter zerſchmolzen iſt, bis ſich der Teig, wenn man ihn aus dem Löffel ſchüttet, lang herabzieht. Alsdann bakt man die Hippen.

Hippen von Quitten. Man macht ſie wie die vorigen, nur daß man Quittenteig verfertigt, ihn in den Model drükt, und ſie ſo krümmt und troknet.

Hippen, gehakte Mandel‑. Man bakt Hippen beſchriebenermaſſen, läßt ſie aber ungewikelt und glatt, hakt ein halb Pfund Mandeln ganz klein, ſchneidet von einer Citrone die Schaalen, nimmt ein halb Loth geſtoſſenen Zimmet, ein Viertelpfund geſtoſſenen Zuker, und zwey Löffel voll Roſenwaſſer, macht es wohl untereinander, ſtreichts auf den Hippen herum, und bakt es in der Tortenpfanne gelb. Hat man nicht Zeit Hippen zu baken, ſo nimmt man Oblaten.

Hirn in einer ſäuerlichen Brühe. Man zieht von dem Hirn das Häutchen ab, ſezt es in einen Tiegel, nimmt ein wenig Eßig und Fleiſchbrühe und röſtet etwas Mehl daran, thut Kümmel, Pfeffer und Ingber dazu, und läßt es ſo aufkochen.

Hirnknöpflein in einer Krebsbrühe. Man ſiedet ein gewaſchenes und wohlgeſäubertes Ochſenhirn in der Fleiſchbrühe, in einem beſondern Geſchirr aber kleine Krebſe, und ſchält dieſe gehörig. Nach dem Sieden hakt man Hirn und Krebsſchwänze untereinander, thut es in eine Schüſſel, ſalzt und würzt es mit Ingber und Muſcatenblüthe, thut etwas feines Mehl und Eyer nach Belieben dazu, rührt es um, macht Knöpflein daraus und bakt es im Schmalz. Aus den übrigen Krebſen macht man eine Krebsbrühe, gießt ſie daran und läßt es miteinander aufkochen.

Hirnküchlein. Man nimmt das Hirn von einem geſottenen Kalbskopf,

kopf, hakt, ſalzt und würzt es, thut kleine Roſinen darunter, ſchlägt Eyer daran, ſtreicht es auf Semmelſchnitten, macht Schmalz heiß, und bakt ſie heraus. Man kann auch Safran, Muſcatenblüthe und Ingber dazu thun.

Hirnmus. Man nimmt Rinds- Kalbs- oder Schaafhirn, legts eine kleine Weile in warm Waſſer, daß die Haut abgeht; wäſcht es in andern warmen Waſſer wohl, ädert es, ſiedet es in Fleiſchbrühe, zerrührt es in einer Schüſſel wohl, ſchlägt vier bis fünf Eyer daran, gießt Fleiſchbrühe dazu, würzt es mit Pfeffer, Ingber, Muſcatennuß und ein wenig Safran, und miſcht alles untereinander; macht Schmalz in einer Pfanne heiß, thut das zuſammengemachte Hirn hinein und rührt es immer um, als ob man eingemachte Eyer im Schmalz machen wollte.

Hirnſchnitten, gebaken. Man hakt geſottenes Hirn, thut Ingber, Zimmet, Safran und etwas Weinbeere darein, ſchlägt auch ein paar Eyer daran, ſtreicht es auf Semmelſchnitten und bakt ſie im Schmalz.

Hirnſchnitten mit Rindsmark. Man hakt Hirn und Mark von einem Rind untereinander, thut etwas feines Mehl, Salz, Pfeffer, Majoran und Peterſilie dazu, und macht es mit Eyern an, ſtreicht es auf Semmelſchnitten und bakt ſie im Schmalz.

Hirſchwildpret, gedämpft. Man ſpaltet eine Hirſchkeule, häutelt die Helfte ſauber, und wenn es ſchweißig iſt, brennt mans mit ſiedendem Waſſer und wäſcht es rein aus. Schneidet Spek, einen kleinen Finger dik, beſtreut ihn mit Ingber, Pfeffer und Salz, und durchzieht damit das Wildpret. Hierauf ſezt man in einer Caßerole Butter und Spek zum Kohlfeuer, und läßts zuſammen braun werden. Hernach beſtreut man das Wildpret mit Mehl, legts in die heiße Butter, läßts auf beyden Seiten braun werden, gießt gute Fleiſchbrühe daran, worinn es eine gute Weile dämpfen muß. Dann thut man Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel mit Negelein beſtekt, hinein, gießt einen halben Nößel Wein darauf, und würzt es mit Ingber, Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen ab. Iſt dies alles daran, ſo ſezt man es auf ein gelind Kohlfeuer, läßt es dämpfen, nur daß es ſich nicht anlegt. Iſt die Brühe nicht dik genug, ſo brennt man noch ein wenig braun Mehl daran. Iſt das Wildpret weich, ſo richtet man es auf eine Schüſſel an, und beſtreuts mit klein geſchnittenen Citronenſchaalen.

Hirſchwildpret, gedämpft, mit Sardellen. Man ſchneidet Wildpret von einer Keule ſtükweis, und ſpikt es mit grobem Spek. Hierauf ſezt man Butter aufs Feuer, läßt ſie braun werden, beſtreut inzwiſchen das geſpikte Wildpret mit Mehl, legt es in die heiße Butter und läßts auf beyden Seiten braun werden; gießt hernach Brühe daran, legt Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln darein, und läßts eine gute Weile dämpfen; gießt ein Glas voll Wein hinein, würzt das Fleiſch mit Jngber, Pfeffer, Citronenſchaalen und etlichen ganzen Negelein. Hernach wäſſert man ſechs Sardellen, wäſcht ſie ſauber aus, zieht das Fleiſch von den Gräten und hakt es mit etwas Wein angefeuchtet, ganz klein, rührt dies an das Fleiſch und läßt alles noch eine Weile dämpfen, aber ſehr langſam. Beym Anrichten nimmt man die ganzen Zwiebeln heraus, beſtreut das Fleiſch mit Citronen und belegt es mit Citronenſcheiben.

Hirſchwildpret, gedämpft, mit Citronen. Man bereitet es wie das vorige. Nur legt man viel Citronenſchaalen daran. Man kann übriggebliebenen Braten oder friſches Wildpret dazu nehmen.

Hirſchwildpret, gedämpft, mit Capern. Auch wie das vorige. Nur wirft man eine gute Hand voll Capern darein, und läßts eine Weile damit dämpfen.

Hirſchwildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln. Man hakt Kochwildpret in feine Kochſtüken, wäſcht ſie ſauber aus, ſezt ſie mit Waſſer und ein wenig Salz zum Feuer, und läßt ſie ziemlich weich kochen. Darnach thut man ſie in kalt Waſſer, puzt ſie in eine Caßerole, gießt etwas von der Brühe, worinn ſie gekocht ſind, darauf, würzt ſie mit Jngber und Pfeffer und ſezt ſie aufs Kohlfeuer; brennt Mehl zimlich braun in Butter, thut es darein, ſchüttet ein wenig geſtoſſene Wachholderbeere nebſt ganz klein geſchnittenen Zwiebeln auch dazu, und läßt es ſo durcheinander kochen. Jſts nicht fett genug, ſo brennt man noch ein wenig braun gemachte Butter hinein, oder thut die in der Bratpfanne aufgefangene Brühe hinein.

Hirſchwildpret mit Mandeln und Zibeben. Man hakt Kochſtüke von Wildpret, wäſcht ſie ſauber, und ſezt ſie mit Waſſer, etwas geſalzen, zum Feuer, daß ſie gahr kochen. Hernach kühlt man es aus, richtet es in eine Caßerole, zieht Mandeln ab, zerſchneidet ſie etlichemal nach der Länge, ließt und wäſcht Zibeben ſauber aus, und thut beydes an

das Wildpret, gießt Brühe und Wein daran, würzt es mit Ingber und Pfeffer, thut braun Mehl darein, wirft noch ein Stük Zuker, Citronenſchaalen auch Scheiben hinein, ſezts aufs Feuer und läßt es ſo kochen. Man gießt auch etwas ſcharfen Eßig daran. Iſt es noch zu mager, ſo brennt man ein wenig Butter daran. Beym Würzen kann man auch geriebenen Pfeffer- (Leb-) kuchen nehmen.

Hirſchwildpret mit Wachholderbeeren. Wie die oben beſchriebene Zubereitung. Nur bleiben die Zwiebeln weg.

Hirſchwildpret mit Zwiebeln. Eben ſo, nur daß man die Wachholderbeere wegläßt.

Hirſchwildpret mit Sauerkraut im Bakofen. Man ſpikt Lendenbraten und bratet ſie halb gahr. Kocht Sauerkraut ab, ſchneidet es mit einem Schneid- oder Hakmeſſer ganz klein, bräunt Butter in einer Caßerole, thut ein wenig Mehl darein, ſchüttet das Kraut hinein, gießt einen halben Nöſſel ſauren Rahm daran, und läßt es durcheinander dämpfen, macht ein Kränzchen von Teig um die Schüſſel, auf der angerichtet werden ſoll, beſtreicht ſie mit Butter, thut etwas von dem Kraut hinein, legt die abgebratenen Lendenbraten darauf, ſchüttet das übrige Kraut vollends darüber, ſtreicht es oben fein glatt zu, beſtreuts mit geriebener Semmel, ſezt es in einen dazu geheizten Bakofen, und läßt es baken.

Hirſchwildpret mit Morcheln und Peterſilienwurzeln. Man hakt ein wenig derbes Wildpret klein, ſezt in einen Tiegel Butter zum Feuer, thut das Gehakte hinein, ſchlägt drey Eyer daran, ſchüttet etwas geweichte Semmel, Muſcatenblüthe, Ingber, kleine Roſinen und Nierenſtollen darunter, welches man, wie wenn man gerührte Eyer machen wollte, rühren muß. Wann es gahr iſt, macht man die Hirſchbruſt unter der Haut hohl, füllt die Fülle darein, ſtekt vorne das Loch mit einem Spreil zu, blanchirt ſie im heißen Waſſer, puzt ſie rein aus, richtet ſie in eine Caßerole ein, gießt gute Brühe darauf, und läßt ſie am Feuer wohl kochen. Dann ſchabt und ſchneidet man Peterſilienwurzeln und thut ſie zur gefüllten Bruſt, weicht Morcheln ein, wäſcht ſie ſauber, ſchüttet ſie auch dazu, ſtreut ein paar Hände voll geriebene Semmeln darein, thut Ingber, Muſcatenblüthe und ein Stük Butter daran, und läßts ſo miteinander gemach kochen. Man thut auch etliche ganze Regelein darein.

Hirſchwildpret mit Brodpfeffer. Man hakt das Wildpret in kleine Kochſtüke, ſezt es im Waſſer mit etwas Salz zum Feuer und läßt es weich kochen. Hernach nimmt man ein Brod und ſchneidet etliche Schnitte über das ganze Brod querdurch, legts dann auf einen Roſt und bräunet es, zerbrökelt es hernach und thut es in einen Topf, gießt Fleiſchbrühe daran, oder die Brühe worinn das Wildpret gekocht hat, und läßt es kochen. Wann es genug iſt, ſo quirlt man es und ſtreicht es durch einen Durchſchlag in eine Caßerole, legt das Wildpret darein, gießt etwas Wein und ein wenig ſcharfen Eßig dazu, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Negelein, Citronenſchaalen und Zuker, ſezt es aufs Feuer und läßt alles durcheinander kochen. Darnach bräunt man Butter oder nimmt ein paar groſſe Löffel voll Abgetropftes vom Braten, und gießt es daran. Beym Anrichten wird es mit Zuker berieben und geſchnittene Citronenſchaalen darüber geſtreut.

Hirſchwildpret mit Kirſchen- oder Pflaumenmus. Man kocht es auf ſchon beſchriebene Art ab. Dann thut man Pflaumen- oder Kirſchenmus in einen Topf, gießt etwas von der Brühe, worinn das Wildpret gekocht hat, nebſt etwas Wein darauf, und läßts zuſammen einen Sud thun. Hernach wäſcht man das Wildpret reinlich aus, thuts in eine Caßerole; das Kirſch- oder Pflaumenmus aber ſtreicht man durch einen Durchſchlag auf das Wildpret, würzts mit viel geſtoſſenen Negelein, Citronenſchaalen und viel Zuker, beſonders wenn es Kirſchenmus iſt. Endlich ſezt man die Caßerole mit dem Wildpret aufs Feuer und läßts kochen. Inzwiſchen macht man ein wenig braune Butter, dieſe brennt man darein, und ſieht zu, daß das Mus fein dik über dem Wildpret liege. Beym Anrichten ſtreut man Zuker und Citronenſchaalen darauf, und belegt es mit Citronenſcheiben.

Hirſchwildpret zu braten. Man nimmt vom Hirſch Keule, Ziemer, Rüken oder Bug, und häutelt es fein ab, reinigt es vom Blut und wäſcht es genau, ſalzt es ein wenig ein, läßt es im Anfang am Spieß gemach braten, begießts, aber nicht mit heißer Butter. Hat es Farbe genug, ſo beſtekt man es mit Papier. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, begießt es nochmal mit Butter und läßts noch eine Weile gehen. Beym Anrichten gießt man die aufgefangene Brühe über oder unter den Braten, und belegt dieſen mit Citronenſcheiben.

Hirſchbruſt mit Zwiebeln. Man kocht ſie in etwas geſalzenem Waſſer ſauber ab. Schält ungefehr etwas über ein Pfund kleine Zwiebeln, bräunt Butter in einer Caßerole und röſtet die geſchälte Zwiebeln darinn auch braun. Dann gießt man von der Wildpretbrühe darauf, thut einen Löffel gebrannt Mehl, Ingber und Pfeffer dazu, und läßts kochen, auch die Bruſt jezt mit. Endlich richtet man ſie auf eine Schüſſel an und die Zwiebeln darüber.

Hirſchziemer, angeſchlagen. Man nimmt einen feiſten Ziemer, wäſcht ihn ſauber aus, ſpikt ihn grob, ſtekt etliche hölzerne Spießchen durch, ſezt ihn in einen groſſen Topf zum Feuer, gießt Waſſer, Eßig und Wein darauf, ſalzt ihn, wirft Roßmarin, Lorbeerblätter, Thymian, Salbey, Yſop und eine Zwiebel dazu, und läßt ihn kochen, daß er bald weich wird. Hernach legt man ihn auf eine Bratpfanne, reibt Hausbrod, vermiſcht dies mit Zuker, Zimmet, Ingber, klein geſchnittenen Citronenſchaalen, ein paar Eyern, zerlaſſener Butter, Wein, und etwas von der Fette, worinn der Ziemer gekocht worden, wie auch etwas Brühe. Dies alles macht man wie einen Teig, beſtreicht den Hirſchziemer mit Eyern, und überzieht ihn von obenher ganz und gar eines Fingers dik mit dieſem Teig, ſtreicht ihn mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, begießt ihn mit zerlaſſener Butter und ſtreut geriebene Semmeln darüber; endlich bakt man ihn in einem heiſſen Ofen. Beym Anrichten ſtreut man Zuker und Zimmet darüber. Will man eine Brühe haben, ſo ſezt man in einer Caſſerole Butter zum Feuer, läßt ſie heiß werden, rührt ein paar Hände voll geriebene Semmeln darein, läßt ſie caſtanienbraun röſten, gießt ferner Brühe und Wein darauf, würzts mit Zuker, Citronenſchaalen und Scheiben, und läßts kochen, bis es ein wenig dik wird. Man gießt ſie nicht über ſondern unter den Ziemer.

Hirſchohren zuzurichten. Man ſchneidet ſie ſamt dem Maul vom Kopf, läßt ſie im Waſſer kochen, bis ſie weich werden, zieht die Haut ſamt den Haaren ab, puzt ſie ſauber und legt ſie in kalt Waſſer.

Hirſchohren fricaßirt. Man ſchneidet ſie klein wie Nudeln, nimmt ein Stük ausgewaſchene Butter, legt ſie nebſt den Ohren in einen Tiegel, wirft eine ganze Zwiebel darein, und paßirt alles ein wenig, bis die Butter zerſchmolzen iſt. Dann gießt man gute Brühe und ein wenig Wein an die Ohren, würzt ſie

mit Muſcatenblüthe, Ingber und Citronenſchaalen, und läßt es ſo durcheinander kochen, ſchlägt vier bis fünf Eyerdotter in ein Töpfchen, gießt ein paar Tropfen Weineßig daran, und quirlt es klar. Bald vor dem Anrichten gießt man die Brühe, wenn ſie im Kochen iſt, an die Eyerdotter, die man fleißig quirlen muß, daß ſie nicht zuſammen laufen, und gießt alsdann die abgequirlte Brühe wieder an die Hirſchohren. Nach dem Anrichten ſprengt man zerlaſſene Butter darüber her.

Hirſchohren mit Citronen und Pinien. Die gepuzte und wie Nudeln klein geſchnittene Ohren thut man in einen Tiegel, ſtreut eine Hand voll geriebene Semmeln daran, ſchneidet Citronenſchaalen und Scheiben hinein, würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, legt ein Stük Butter dazu, gießt Brühe darauf und läßt es zuſammen kochen. Iſt es nicht dik genug, ſtreut man mehr Semmel daran.

Hirſchohren mit grüner Peterſilie. Man thut ſie klein geſchnitten in einen Tiegel, legt Butter, Muſcatenblüthe, Ingber und geriebene Semmeln daran, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, und läßt es diklicht kochen, thut auch zimlich gehakte Peterſilie darein. Statt der Semmel nimmt man auch weiß gebranntes Mehl.

Hirſchläufte zubereiten. Man haut ſie ab, ſchneidet ſie mitten entzwey, läßt ſie gahr kochen, dann puzt man ſie wie die Ohren, und legt ſie in kalt Waſſer.

Hirſchläufte, eingelegt. Wenn ſie gepuzt ſind, nimmt man ein Fäßchen, thut auf den Boden Lorbeerblätter, ein wenig Roßmarin, Citronenſchaalen, allerhand ganz Gewürz, dann eine Lage Hirſchläufte und wieder die Species, bis das Fäßchen voll iſt. Man machts nun zu, bohrt ein Loch oben in den Dekel, läßt durch den Trichter Weineßig hineinlaufen, ſezts an einen kühlen Ort, macht einen Stöpſel vor das Loch, und wendet es alle Tage oder auch in etlichen Tagen einmal um. Hernach ſpeißt man ſie kalt.

Hirſchläufte mit Butter und Citronen. Man legt ſie gepuzt in einen Tiegel, thut ein Stük Butter daran, paßirt ſie auf dem Feuer, ſtreut geriebene Semmeln und Muſcatenblüthe, auch klein geſchnittene Citronenſchaalen daran, gießt Fleiſchbrühe darauf, ſchneidet eine Citrone, von der man die Schaale weg und das Bittere herausſchneidet, ſcheibenweis, thut die Kerne heraus, legt Citronen an die Hirſchläufte, und läßts kochen bis die Brühe dik wird.

Hirſchhörner zu baken. Man nimmt ein halb Pfund Kraftmehl, ein Viertelpfund geriebenen Zuker, ein Quintchen zartgeſtoſſenen Zimmet, quirlt fünf Eyer in ein Töpfchen, und gießt ſie in das Mehl und den Zuker; thut ein Achtelpfund Schmalzbutter in den Teig, aber nicht zu warm, rührt es ſo lang wohl untereinander, bis ſich der Teig wellen läßt; dann formirt man ein Hirſchhorn und bakt es im Schmalz.

Hirſch von Mandeln. Man hakt und reibt die Mandeln zart, weicht weiſſen Tragant in Roſenwaſſer ein, thut den Tragant mit drey Löffeln voll Gummiwaſſer dazu, reibt die Mandeln auch noch damit ab, ſchüttet ein gut Theil Zuker daran, drükt die Mandeln in die Hirſchform, und bindet ſie, wenn ſie mit ein wenig Mehl an beeden Seiten beſtreut worden, zu, läßt ſie eine Weile darinn, zieht die Form ab und beſtreut den Hirſch mit zart geſiebten Zimmet.

Hirſenmus in der Milch. Zu einer Kanne Hirſe nimmt man drey Maas mit Rahm vermiſchte Milch, brüht den Hirſen mit ſiedendem Waſſer, und wäſcht ihn noch etlichemal aus dem Waſſer heraus, thut ihn in einen Topf und läßt die Milch ſiedend werden, ſchüttet ſie an den Hirſen, daß ſie ſiede. Iſt er genug gekocht, ſo bedupft man ihn nach dem Anrichten mit Butter.

Hobelſpäne. Man nimmt drey friſche Eyer, rührt acht Loth geſtoſſene Mandeln, und zehn Loth geläuterten Zuker, rührts eine gute halbe Stunde, ſchneidet Oblaten nach der Länge, ſtreicht den Teig, wenn er abgerührt iſt, darein, und bakt ſie in einer Tortenpfanne, nimmt ſie heraus und biegt ſie krumm, weil ſie noch warm ſind.

Holippen. Man rührt in ein halb Nöſſel Milch ein paar Löffel voll Mehl, ſchlägt vier Eyer daran, und quirlt es ganz klar, ſchüttet ſechs Loth geſtoſſenen Zimmet und drey Loth Zuker darunter, und rührts zuſammen klar ab; macht auf einem Forcirloch mit hartem Holz Feuer an, legt das Holippeneiſen darüber und macht es recht heiß, thut es voneinander und beſtreicht es mit Spek; gießt einen Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eiſen, drükt es zuſammen und legts wieder aufs Feuer, kehrt es aber um, damit es auf beyden Seiten bräunlich werde. Hernach macht man das Eiſen auf, und rollt das gebakene Blättlein auf ein rundes Holz, zieht es wieder heraus, und legt das Gebakene auf eine Schüſſel.

Holippen ohne Zimmet. Man braucht die eben beſchriebene Klare, nur bleibt der Zimmet weg, und bakt ſie wie die vorige.

Holippen ohne Zuker. Vorige Klare braucht man und läßt Zuker und Zimmet weg.

Holippen, anders. Man mengt ein Pfund ſchön Mehl, ein halb Pfund fein geſtoſſenen Zuker untereinander, rührt ſechs klein geſchlagene Eyer und etwas abgeklärte Butter wohl untereinander, und rührt ſie mit ſüßem Rahm zu einem fließenden Teig, thut auch geriebene Citronenſchaalen, Anis und andere friſche Gewürze dazu, und bakt ſie dann auf bemeldte Art im Holippeneiſen.

Hollunder- (Holder-) Blüthen zuzurichten. Wann er blüht, bricht man ganze Sträußchen mit den Blüthen ab, läßt aber einen Stiel, eine Queerhand breit, daran.

Hollunderblüthen zu baken. Man quirlt in einen Nöſſel Milch ſo viel Mehl, daß es faſt ſo dik wird, als ein Brey; ſchlägt vier bis fünf Eyer daran, und rührt ſie auch darunter, ſalzt es, und wirft nur wenig Muſcatenblüthe darein; läßt Schmalz heiß werden, gießt aber vorher einen Löffel voll Schmalz in die Klare, und rührt es darunter. Dann tunkt man die geſäuberte Hollunderblüthe in die Klare, und ſezt ſie ins heiße Schmalz, worinn man ſie gelb und rösch bakt.

Hollunderblüthſalat. Wenn der Hollunder noch nicht aufgegangen, ſondern noch auf zarten Stengeln iſt, muß er geſammelt, abgekocht, geſalzen, und wie Spargel bereitet werden.

Hollundereßig. Man zupft feine Hollunderſträußchen, die nicht völlig offen ſind, ab, und thut ſie in ein Glas, gießt ſtarken Eßig daran, und deſtillirt ihn zwey bis drey Wochen lang in der Sonne.

Hohles, braungebakenes Zukerwerk. Man nimmt Marzipanzeug, wirkts mit Kraftmehl untereinander, wellts einen halben Fingers dik aus, beſtäubt den Model mit einem in ein Tüchlein gebundenen Mehl, und drukt den Teig allenthalben in den Model. Wann er wohl ausgedrukt iſt, thut man ihn aus dem Mehl heraus, legt ihn auf ein mit Eyerweis beſtrichenes Oblatenblatt, ſezt ihn auf den Ofen, troknet ihn wohl, und bakt ihn ein wenig. Dann ſchneidet man die Oblatten rings herum davon, und vergüldet ſie.

Honig, auf böhmiſch zu läutern. Der Honig wird in einen meßingen Keſſel, oder überhaupt in eine

ne ſolche Pfanne gethan, die man zum Einmachen braucht, über ein Kohlfeuer geſezt und abgeſchäumt; darnach thut man ein ganzes Ey hinein; ſo bald es zu Boden ſinkt, ſo iſt er genug gekocht und geläutert. Man muß aber immer rühren, daß er nicht anbrennt.

Honigbrod. Man rührt ein halb Pfund geſiebten Zuker, Zimmet, Negelein, Pfeffer, Jngber, Coriander, jedes nach Gefallen, zwey Muſcatennüſſe, von zwey Citronen die Schaalen, alles gröblicht geſchnitten und geſtoſſen, in ein halb Pfund geläuterten Honig gethan, macht mit Mehl einen feſten Teig an, arbeitet ihn wohl, formirt ein Laibchen, bakt es drey Stunden lang im Ofen, nimmts heraus, und ſchneidet es in Stücke.

Hopfenkeimchen, fricaßirt. Man ſchneidet ſie im Frühjahr, wann ſie noch klein ſind, puzt ſie ſauber, wäſcht ſie in kaltem Waſſer, ſezt in einer Caßerole Waſſer zum Feuer; wenn es kocht, wirft man ein wenig Salz und die Hopfen hinein, läßt ſie ſo lang ſieden, bis ſie weich werden wollen. Jnzwiſchen ſchlägt man vier bis fünf Eyerdotter in ein Töpfchen, gießt einen halben Löffel voll Weineßig daran, und quirlt es wohl durch einander. Man muß in einem Töpfchen Fleiſchbrühe mit ein paar Löffel voll Weineſſig und Wein beym Feuer ſtehen haben: wenn es nun kocht, ſo zieht man es an die Eyerdotter, und quirlt es, daß es nicht zuſammenlauft. Fängts an dick zu werden, ſo legt man ein Stük Butter und etwas Muſcatenblüthen darein, nimmt die Hopfen aus dem Waſſer heraus, legt ſie auf die Schüſſel, gießt die Brühe darüber, und beſprengt ſie mit zerlaßener Butter.

Hopfen, mit einer Butterſoſe. Man kocht ſie, wie die vorige, ab, nimmt Fleiſchbrühe, (an Faſttagen Peterſilienwaſſer) ſchlägt drey Eyerdotter darein, und quirlt es, daß es nicht zuſammen laufe: legt ein Stük Butter und Muſcatenblüthen daran, läßts bey einem Kohlfeuer dik werden, und fährt mit dem Rühren beſtändig fort. Endlich richtet man den Hopfen auf die Schüſſel an, gießt dieſe Brühe darauf, und beſprenget ſie mit zerlaſſener Butter.

Hühner bald mürb zu machen. Sobald das Huhn gewürgt iſt, ſticht man ihm die Augen aus, zieht den Hals lang, wirft es in kaltes Waſſer, dann brüht man es. Sind die Hühner alt, ſo zündet man Brandewein dreymal an, und gießt es allemal über die Henne, und verdeckt ſie. Hernach gießt man heiße Butter in ſelbige, daß der Brandeweingeſchmak vergeht. Man kan ſie

auch, wann ſie geſäubert ſind, mit Gewürz reiben, und ein bis zwey Nächte in Eßig legen.

Hühner mit Reiß. Man ſchneidet ihnen, wenn ſie gepuzt ſind, die Füße unten am Gelenk ein, und ſpannt ſie: ſezt ſie in Fleiſchbrühe oder bloßem Waſſer zu, ſalzt ſie ein wenig, läßt ſie gar kochen und kühlt ſie aus. Dann wäſcht man drey Vierling geleſenen Reis, brüht und ſezt ihn in der Hühnerbrühe zu, thut ihn in eine Caßerole, legt die Hühner dazu, und würzt ſie mit Muſcatenblüthen und Jngber. Man kann auch noch ein Stük Butter dazu thun.

Hühner mit Reiß im Backofen. Wann ſie nach obiger Art gekocht ſind, ſo kühlt und wäſcht man ſie ſauber aus, ſezt geleſenen und gewaſchenen Reis in Fleiſchbrühe zum Feuer, und kocht ihn, daß er weich wird, thut ihn in einen Reibaſch, legt ein Stük Butter, Muſcatenblüthen, und ein wenig geriebenen Safran daran, und ſchlägt ſieben bis acht Eyer darunter: macht einen Kranz um die Schlüſſel, in die er kommt, von Teig, beſchmiert die Schüſſel mit Butter, ſchüttet von dem Reis etwas darein, legt die Hühner darauf, und überzieht ſie mit dem andern Reis vollends, ſtreicht dieſen mit einem Meſſer glatt zu, beſtreicht alles mit Butter, und ſtreut geriebene Semmel darüber, und bakts in einem heißen Ofen.

Hühner mit Semmelſchnitten. Man kocht ſie beſchriebenermaſſen, kühlt ſie, wann ſie weich ſind, aus, richtet ſie in eine Caſſerole, thut geriebene Semmel, Muſcatenblüthen und Jngber dazu, legt ein Stück Butter daran, gießt von der Hühnerbrühe darauf, und läßt ſie auf dem Kohlfeuer etwas dik kochen. Hernach röſtet man Semmelſchnitten auf dem Roſte, richtet die Hühner an, legt die Semmelſchnitten darunter, und ſtreut Muſcatenblüthen darauf.

Hühner mit Morcheln und Peterſilienwurzeln. Man kocht ſie gahr, weicht Morcheln ein, wäſcht ſie ſehr ſauber aus, thut ſie in einen Tiegel, legt ein Stük Butter dazu, paßirt ſie ein wenig, ſchneidet geſchabte Peterſilienwurzeln, wirft ſie ein wenig in ſiedend Waſſer, und ſchüttet ſie zu den Morcheln, legt die Hühner ganz oder zerſtükt hinein, würzt ſie mit Muſcatenblüthen und Jngber, ſtreut geriebene Semmeln darein, und gießt gute Bouillion daran, und läßts durcheinander kochen. Man thut auch noch etwas Butter dazu, und zieht die Brühe mit einem Ey ab.

Hühner mit Carviol (Blumenkohl). Man kocht ſie und wäſcht ſie

ſie in kaltem Waſſer, zerlegt ſie ſtückweis, thut ſie in eine Caſſerole, wirft ein Stük Butter dazu, paßirt es, bis die Butter zergeht, und würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, ſchneidet und ſchält Carviol, der Länge nach, quellt ihn in ſiedendem Waſſer, ſezt ihn zum Feuer, thut eine Handvoll geriebene Semmel daran, gießt gute Brühe darauf, und läßt ſie dik kochen. Man kan auch Krebsbrühe oder Krebsbutter daran thun. Dann legt man die Hühner in die Schüſſel, den Carviol aber auf den Rand, und beſtreut es mit Semmel und Muſcatenblüthen.

Hühner mit Krebſen und Klöſen. Wann ſie gepuzt und geſpannt ſind, ſo ſtekt man einen Spreil durch, wie zum Braten, ſezt eine Caſſerole mit Waſſer zum Feuer, blanchirt die Hühner darin, wann es ſiedet, darnach ſezet man ſie erſt mit Waſſer und Salz zum Feuer. Man kann auch die Hühner in eine Serviette einwikeln, und ſie ſo kochen laſſen. Sind ſie weich, ſo thut man ſie in kalt Waſſer, ſiedet indeſſen ein Schok Krebſe mit etwas Salz halb gahr, und bricht ſie aus. Die Schaalen puzt man rein, und macht Krebsbutter daraus. Dann macht man Klöſe von Kalbfleiſch, zerſtükt die Hühner, paßirt ſie in Butter in einer Caßerole, mit etwas Krebsbutter vermiſcht, legt die Krebſe und Klöſe, wann man ſie ein wenig in Fleiſchbrühe abgequellt hat, zu den Hühnern, gießt Coulis darauf, und quirlt es in Brühe, miſcht einen Eßlöffel voll diken ſauren Rahm darunter, gießt es hierauf an die Hühner, und läßts auf Kohlen gemächlich kochen. Endlich beſprengt man die Hühner beym Anrichten mit Krebsbutter.

Hühner mit Roſinen und Mandeln. Wann ſie gekocht ſind, ſo zerſtükt man ſie, thut ſie in eine Caßerole, lieſt große Roſinen ſauber, und legt ſie zu den Hühnern; zieht vier Loth Mandeln ab, ſchneidet ſie länglicht, und thut ſie auch dazu; gießt Wein und Brühe darauf, wirft Citronenſchaalen, Muſcatenblüthen und Ingber hinein, ſtreut geriebene Semmeln daran, legt Butter dazu, und macht es mit Safran gelb, läßts diklicht kochen, und wirft etwas Zuker daran.

Hühner mit Sauerkraut und ſauren Rahm im Bakofen. S. Capaun mit Sauerkraut. Nur kocht man die alten Hühner, und bratet ſie nicht.

Hühner mit Sauerkraut ſchlechtweg. Wenn ſie gahr gekocht ſind, ſo ſezt man Sauerkraut zu, und läßts kochen, ſeigt es ab, und hakt es klein. Hierauf ſezt man Butter in einer Caße-

Caßerole aufs Feuer, daß ſie heis werde, rührt einen Löffel voll Mehl darein, das ein wenig bräunen muß, ſchüttet das Kraut hinein, und rührt es untereinander. Hernach gießt man von der Hühnerbrühe darein, legt die Hühner ganz oder zerſchnitten auch hinein, und läßt alles durch einander kochen.

Hühner mit einer Capernſoſe. Sind ſie weich gekocht, ſo wäſcht und kühlt man ſie ſauber aus, und ſchneidet ſie in feine Stüke, nimmt ein Stuk reine Butter, thut ſie in eine Caßerole, und legt die zerſchnittene Hühner dazu, würzt ſie mit Muſcatenblüthen, Jngber, Cardemomen und Citronenſchaalen, und paßirt ſie auf Kohlen, bis die Butter alle zerſchmolzen iſt, wieft eine ganze Zwiebel daran, und thut eine Weile darnach eine Handvoll Capern dazu, ſtreut geriebene Semmel darauf, oder macht ſie mit gebranntem Mehl ab, gießt gute Brühe, Wein, und etliche Tropfen Eßig darüber, wirft Zuker, einer welſchen Nuß groß, hinein, und läßts durcheinander ſachte kochen.

Hühner mit Hering geſpikt. Man kocht ſie über die Hälfte, und wäſcht ſie dann aus: nimmt ein paar Heringe, wäſcht dieſe auch ſauber, ſchneidet ihnen das Fleiſch weg, in feine breite Stükchen, daß man ſie darnach, wie Spek, ſchneiden kann, ſpikt die Hühner damit, wie man kan; die Heringsmilch aber ſchneidet man würflicht, und thut ſie in die Caßerole, wohin die Hühner kommen ſollen. Dann zerlegt man die Hühner, und thut ſie auch in die Caßerole, gießt nicht ſehr geſalzene Brühe darauf, würzt es mit Jngber, Pfeffer, Muſcatenblüthen, ſtreut eine Handvoll geriebene Semmel daran, und legt ein halb Pfund Butter hinein. Schneidet noch einen Hering würflicht, thut ihn dazu, und läßt es ſo miteinander kochen, bis die Brühe etwas dik iſt. Endlich richtet man die Hühner an, und die geſchnittene Heringe oben darüber.

Hühner, alte, gut zu kochen. Man kocht ſie, wann ſie rein gepuzt ſind, im Waſſer, mit Muſcatenblüthe, Butter und Salz; rührt ſieben Eyerdotter, ganze Citronenſchaalen, Zuker, Butter und Wein mit einander zu einer Brühe an, läßts ein wenig aufſieden, und richtets über die geſottene Hühner an.

Hühner, junge, fricaßirt. Man zerſchneidet, ſie wohl gepuzt, in kleine Stüke, ſchlägt ihnen mit einem Meſſerrüken die Beine entzwey, thut ſie in eine Caßerole, gießt ſiedend Waſſer darauf, und wäſcht ſie aus: legt ein Stük

reine

reine Butter in eine Caſserole, legt die zerſchnittene Hühner darauf, paßirt ſie auf Kohlfeuer mit einer ganzen Zwiebel und etlichen Lorbeerblättern, damit ſich die Butter ins Fleiſch ziehe, würzt ſie mit Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen, gießt etwas Fleiſchbrühe und Wein daran, und läßts ſo kochen. Bald vor dem Anrichten quirlt man vier bis fünf Eyerdotter mit etwas Wein, Eßig und gehakter grüner Peterſilie klar ab, läßt die Brühe von den Hühnern in die Eyerdotter laufen, (man muß aber immer rühren) gießt es über die Hühner und rührts durcheinander; richtet ſie an, die Brühe oben drüber, drükt von ein paar Citronen den Saft darauf, und beſprengt es mit zerlaſſener Butter.

Hühner, junge, mit Auſtern. Ganz im Anfang wie die eben beſchriebene, nur daß man ſtatt der Citronenſchaalen weiſſen Pfeffer um der Auſtern willen nimmt. Man gießt dann gute Bouillion darauf, und läßt es gemach kochen. Wann nun bald angerichtet werden ſoll, ſo thut man die Auſtern erſt daran. Wenn dieſe friſch ſind, kann man die in der Auſterſchaale befindliche Brühe an die junge Hühner laufen laſſen. Wenn man ſie anrichten ſoll, ſo drükt man von etlichen Citronen den Saft hinein.

Hühner, junge, mit Auſtern, am Spieß. Wenn die Hühner gepuzt und ausgenommen ſind, lößt man die Haut von dem Bruſtfleiſch ab, nimmt es nebſt den Knochen heraus, legt das Bruſtfleiſch auf einen Tiſch, thut ein wenig Spek, Schinken, blanchirten Kalbseuter, ein wenig Peterſilie, gehakte Zwiebeln und Champignons dazu, würzt es mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thut noch drey Eyerdotter und in Rahm eingeweichte Semmelkrumen dazu, hakt alles zuſammen und ſtößt es in einem Mörſel. Damit füllt man hernach die Hühner; man läßt aber eine kleine Oefnung in denſelben, in welche das Ragout von Auſtern zu thun iſt; ſodann ſchließt man es mit eben der Fülle, und heftet die beyden Enden zuſammen, ſticht ein ſpiziges Holz durch die beyde Keulen und befeſtigt es am Bratſpieß, wikelt die Hühner in Schinken, Kalbfleiſch und Spekſcheiben, wikelt ein Papier herum, und bratet ſie. Sind ſie fertig, ſo zieht man ſie ab, thut die Scheiben weg, legt jene in eine Schüſſel und ſchüttet das Ragout von Auſtern darüber.

Hühner, junge, mit Auſternragout. Sie werden wie die mit

mit Krebſen gefüllt, man thut ein Auſternragout in die Hühner, ſchließt ſie, und bratet ſie auf obige Weiſe am Spieß. Das Ragout macht man ſo: Man thut die Auſtern aus ihren Schaalen in eine Caßerole, ſchwenkt ſie ein paarmal um, nimmt ſie vom Feuer, zieht eine nach der andern aus der Caßerole, ſäubert ſie und legt ſie auf einen Teller, dann thut man kleine Champignons oder Trüffeln mit etwas geſchmolzenem Spek in eine Caſſerole, benezt ſie mit Brühe von Kalbfleiſch, würzt ſie mit Salz und Pfeffer und kocht ſie bey gelindem Feuer. Sind ſie gahr, ſo fettet man ſie wohl ab, macht ſie mit Kalbfleiſch- und Schinkencoulis diklicht, und thut die Auſtern dazu. Alles aber muß man auf glühender Aſche warm halten, doch wegen der Auſtern nicht aufkochen. Wann die Hühner gahr ſind, ſo zieht man ſie vom Spieß, thut die Scheiben davon und legt ſie in die Schüſſel. Das Ragout gießt man warm darüber.

Hühner, junge, mit Stachelbeeren. Gepuzte junge Hühner blanchirt man in warmen Waſſer, wäſcht ſie dann wieder ſauber in kalten und kocht ſie in Waſſer und Salz. Hernach kühlt man ſie aus und zerſchneidet ſie, thut geſäuberte Stachelbeere in einer Caßerole, worinn Butter iſt, zum Feuer, und röſtet ſie darinn ein wenig. Hernach röſtet man auch etwas geriebene Semmeln in Butter, ſtreut ſie daran, gießt Wein und etwas Brühe darauf, legt die Hühner dazu, reibt ſehr viel Zuker hinein, beſonders wenn ſie noch unreif und ſäuerlich ſind, und läßt es miteinander, doch nicht zu einem Brey, gemach kochen. Endlich richtet man die Hühner an und die Beere oben drüber, und bereitet ſie mit Zuker.

Hühner, junge, mit Spargel. Man bereitet ſie, wie ſchon oft geſagt. Dann ſchneidet man die Spargeln unten gehörig ab, ſezt Waſſer zum Feuer, und ſo bald es ſiedet, wirft man ein wenig Salz darein und thut den Spargel auch hinein, und läßt ihn einen Sud thun. Wann er bald weich iſt, ſchüttet man ihn in kaltes Waſſer, legt ihn zu den Hühnern, und läßt ihn vollends gahr werden.

Hühner, junge, mit Spargeln, Morcheln, Krebſen und Klöſen. Die junge Hühner kocht macht wie die vorhergehende ab; darnach kühlt man ſie aus und zerſchneidet ſie; thut Butter in eine Caßerole, vermiſcht dieſe mit Krebsbutter und ſezt es auf Kohlen, legt die Hühner darein und paßirt ſie, daß ſie ganz durchröthen. Hernach

würzt man ſie mit Muſcatenblüthen und Citronenſchaalen, brennt weiß Mehl gelb, quirlt es mit ziemlich Fleiſchbrühe ab, auch einen Löffel voll ſauern Rahm daran, und läßts durch ein Haartuch an die Hühner laufen. Hierauf macht man den Spargel wie den vorigen, zurecht, und legt ihn auch hinein, hat Kalbfleiſchklöſe in Bereitſchaft, die man auch nur roh, wenn die Hühner im Tiegel kochen, hineinthut. Ferner macht man Morcheln in Fleiſchbrühe oder Waſſer weich, wäſcht ſie rein, paßirt ſie in ein wenig Butter, und wirft ſie auch an die Hühner. Wann ſie nun gemach gekocht haben, ſo richtet man ſie an.

Hühner, junge, mit grünen Erbſen. Man kocht ſie und kühlt ſie bemeldtermaſſen aus, nimmt ausgehülſete noch grüne Erbſen, thut ſie in eine Caßerole, legt ein Stük Butter darunter und paßirt ſie ein wenig; legt die Hühner dazu, ſtreut geriebene Semmeln darein, würzt ſie mit Muſcatenblüthe, gießt Fleiſchbrühe darauf, und läßt ſie gemach kochen. Sind ſie nicht fett genug, ſo thut man noch ein wenig Butter daran.

Hühner, junge, in einer ſchwarzen Brühe. Man ſticht ihnen die Kehle ab, ſammelt das Blut in einem Töpfchen auf, worein zuvor Wein und etwas Eßig gethan wird. Dann theilet man ein Huhn in vier Theile, läßt ſie ungeſotten in heißem Schmalz braun werden, legt ſie in einen Topf, thut ein geriebenes und auch im Schmalz gelblicht geröſtetes Roggenbrod dazu, gießt das geſammelte Blut nebſt dem Wein und Eßig daran, würzt es mit Pfeffer und Negelein, ſtreut etwas Zuker darein, und läßts zuſammen aufſieden.

Hühner, junge, mit grüner Peterſilie. Man kocht die Hühner weiß, aber nur halb gahr, wäſcht und kühlt ſie aus, ließt und wäſcht viel grüne Peterſilie, thut ſie mit geriebener Semmel und Muſcatenblüthe in eine Caſſerole, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, legt ein Stük reine Butter daran, ſezt ſie aufs Kohlfeuer, thut die abgekochten Hühner auch hinein, und läßt ſie mit grüner Peterſilie einkochen, daß ſie eine dike Brühe bekommen.

Hühner in Markpaſteten für Kranke. Man ſiedet ein jung Huhn in Fleiſchbrühe, drükt es hernach zwiſchen zwey Tellern aus, daß es breit wird, nimmt Mark und eine Citrone, ſchält dieſe, thut das Weiſſe völlig davon, nimmt das Saftige nebſt zwey Kalbsprieſen und einer in Hühnerbrühe eingeweichter Semmel, hakt es mit dem Mark durch-

durcheinander, formirt eine Paſtete, ſtreicht das Gehäk darein, legt das Hühnchen darauf, würzt es, macht die Paſtete zu, und ſchüttet, wenn ſie gebaken iſt, Fleiſchbrühe daran.

Hühner, junge, ausgebrochen, mit einer Citronenſoſe. Man nimmt gepuzte junge Hühner, die nicht zerriſſen ſind, macht ihnen die Haut los, als wollte man ſie füllen, ſchneidet ihnen die Brüſte unter der Haut heraus, ſchneidet das Fleiſch ganz klein, thut etwas Nierentalg darunter, ſchüttet etwas eingeweichte Semmeln daran, ſchneidet noch ein Stükchen Kalbfleiſch, und mengt es unter das vorige, würzt es mit Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen, ſchlägt ein ganz Ey darein, ſalzt es ein wenig und miſcht alles untereinander, man reibt auch ein Viertelpfund klein würflicht geſchnittenen friſchen Spek darein. Hierauf nimmt man andern Spek, ſchneidet dünne Stüke einer Hand groß, ſtekt in jedes Huhn ein Stük und hebt die Haut auf, daß ſie auf den Spek zu liegen kommt; alsdann füllt man dieſe Farſe wieder unter den Spek, damit das Huhn rund wird; bindet es am Hals mit einem Faden zu, ſtekt die Hühner an den Spieß, bratet ſie ſachte und beträuft ſie oft mit Butter, fängt aber die ablaufende Butter und Brühe fleißig auf. Endlich ſezt man in einem Tiegel ein wenig Butter aufs Feuer, läßt ſie heiß werden, rührt ein wenig Mehl darein, und gießt, wenn es gelb iſt, Fleiſchbrühe und ein paar Löffel voll Wein daran, legt eine ganze Zwiebel darein, gießt die aufgefangene Brühe aus der Bratpfanne auch dazu, würzt es mit Muſcatenblüthe, Jngber, Citronenſchaalen und Scheiben, und läßt die Brühe kochen. Zulezt richtet man ſie in die Schüſſel an, worinn die Hühner aufgetragen werden ſollen, legt ſie darauf, und belegt ſie auch mit Citronen.

Hühner, junge, mit Krebſen. Man nimmt gepuzte junge Hühner die nicht zerriſſen ſind, macht ihnen die Haut über die ganze Bruſt, auch unten an den diken Beinen los. Hernach füllet man eine Krebsfülle zwiſchen Haut und Fleiſch, aber nicht gar zu voll, und bindet ſie oben am Hals mit einem Faden zu; ſtekt dann ſelbige einen Augenblik in ſiedend Waſſer, zieht ſie gleich wieder heraus, ſpeilert und bratet ſie am Spieß ſachte. Statt der Butter beſtreicht man ſie mit Krebsbutter, beſprengt ſie auch etwas mit Salz. Sind ſie gahr, ſo beträufelt man ſie mit Krebsbutter, ſtreut geriebene Semmeln darüber, und garnirt ſie mit Citronen und Blättern.

Hühner, junge, mit Mandeln gefüllt und gebraten. Man verfährt zuerſt wie mit den vorigen, zieht dann ein halb Pfund Mandeln ab, ſtößt ſie im Mörſel klein, thut ſie in einen Tiegel und wirft ein wenig in Milch eingeweichte Semmeln darein, ſchlägt zwey bis vier Eyer hinein, rührt es durcheinander, würzt es mit Muſcatenblüthe, Zuker und ein wenig Safran, läßt ein Stük Butter zergehen, und dieſe auch darunter laufen. Hierauf füllt man die Hühner zwiſchen Haut und Fleiſch, bindet ſie am Hals mit einem Faden zu, blanchirt ſie ein wenig in ſiedendem Waſſer, wie die, welche mit Krebſen gefüllt werden. Nach dieſem bratet man ſie am Spieß ganz gemach, und begießt ſie öfters mit Butter. Sollten ſie zu braun werden, ſo bindet man Papier mit Butter beſtrichen darüber.

Hühner, junge, geſpikt und gebraten. Wann ſie gepuzt und ausgenommen ſind, ſo bricht man ihnen die Bruſt aus, blanchirt und kühlt ſie aus, ſpikt ſie mit zart geſchnittenen Spek, bratet ſie am Spieß, begießt ſie oft, aber nicht mit heißer Butter, und ſprengt etwas Salz darüber.

Hühner, junge, gebraten, auf franzöſiſch. Man ſchlägt ihnen die Bruſt ein, wenn ſie gehörig gereinigt ſind, legt die Flügel kreuzweis über die Bruſt, thut ſie auf einen Tiſch, daß ſie mit dem Bauch unten liegen, und läßt ſie ſo erſtarren, ſtekt ſie an einen Spieß, hält ſie über ein Kohlfeuer, beſtreicht ſie mit Spek, daß ſie recht ſteif werden. Hierauf legt man ſie zum Feuer, begießt ſie aber ſogleich mit Butter, und bratet ſie ganz weiß, und beſprengt ſie mit Salz.

Hüner, junge, gebaken. Man zerſchneidet ſie in vier Theile, oder, wenn ſie groß ſind, in acht. Salzt ſie in einer Schüſſel ein, thut oben Zwiebelſcheiben darauf, und beſprengt ſie ein wenig mit Eßig und Gewürz; macht Schmalz auf dem Feuer heiß, troknet die Hühner ab, beſtreut ſie dik mit Mehl und legt ſie ins heiße Schmalz, und bakt ſie röſch heraus.

Hühner, junge, in Papier. Man fängt an, wie bey den ausgebrochenen jungen Hühnern gelehret iſt. Hernach ſezt man in einem Geſchirr ein Papier auf, ſo groß man es haben will, legt aber einen Bogen Papier in das Geſchirr, und drükt es nach der Form des Geſchirrs hinein, beſtreicht es mit Eyern, legt darauf wieder einen Bogen Papier, daß es kreuzweis kommt. Oben beſtreicht man alle Falten mit

Eyern und klebt ſie zuſammen; Ferner ſchneidet man den Bogen ſo groß, als das Geſchirr iſt, beſtreicht das Papier mit Eyern, und klebt es zuſammen, ſchneidet auch einen Streifen Papier ſo breit, als man es hoch haben will, und klebt es innwendig an den Seiten um und um an. Nach dieſem ſchlägt man zwey Eyer in den papiernen Hut, Müze oder Pfanne, oder was es für eine Form hat, ſtreut Mehl darein und rührt es mit einem Pinſel an, ſezt es auf einen warmen Ort, damit die angeſtrichene Eyer hart werden, beſchneidet ſolches ſauber, und zwar ſo hoch und tief als mans haben will. Nun nimmt man einen Nöſſel guten Rahm, ein halb Pfund Nierentalg, ein halb Pfund klar gehakten Kalbsbraten und eingeweichte Semmeln, würzt es mit Muſcatenblüthe und Cardomomen, ſalzt es ein wenig, ſchlägt vier ganze Eyer und acht Dotter daran, und rührt alles durcheinander. Endlich gießt man die Helfte in das aufgeſezte Papier, legt die Hühner darauf und gießt die andere Helfte auch noch darüber. Und wenn gleich die Hühner mit den Bäuchen ein wenig herausgehen ſollten, ſo ſchadet es doch nichts, man thut nur auf jedes Huhn ein Stük Spek, und legt ein Stükchen Papier darauf, ſo groß als das Huhn zu ſehen iſt, beſtreut dieſes mit geriebener Semmel und bakts im Ofen. Zulezt giebt man es mit dem Papier auf den Tiſch.

Hühner, junge, mit Aal. Man richtet zwey junge fette Hühner gehörig zu, ſpaltet ihnen den Rüken, breitet ſie auf einen Tiſch voneinander und nimmt die Knochen heraus. Hierauf zieht man einen Aal ab, nimmt ihn aus, löſt die Gräten heraus, und ſchneidet ihn nach der Gröſſe der Hühner in lange Stüke, thut ſie in eine Caßerole mit ausgeſchmolzenem Spek, allerley feinen Kräutern, Peterſilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, und läßt ſie aufwellen; dann legt man die Aalſtüke über die ausgebreiteten Hühner, walzt ſie zuſammen, bindet ſie mit Bindfaden, und wikelt ſie mit dünnen Spekſcheiben in ein Haartuch, läßt ſie über und unter einem Kohlfeuer kochen, und gießt etwa zwey Gläſer Champagnerwein dazu. Sind ſie gahr, ſo nimmt man ſie heraus und läßt ſie recht ablaufen, legt ſie in die Schüſſel, und thut, je nachdem die Jahrszeit es mit ſich bringt, ein Ragout von Fiſchmilch und grünen Trüffeln und ein Glas mit Champagnerwein darunter.

Hühner, geſchnittene, mit Aal. Dieſe werden eben ſo, wie die eben beſchriebene, zugerichtet.

Hühner, junge, mit einer Hechtſoſe. Man bereitet ſie, wie ſchon geſagt, macht eine Fülle aus Kalbsmilch, einem blanchirten Kalbseuter, etwas Schinken, gehakter Peterſilie und Zwiebeln, einigen Champignons und feinen Kräutern, würzt alles mit Salz, Pfeffer und andern feinen Gewürzen, thut drey Eyerdotter und eben ſo viel in Rahm eingeweichte Semmelkrumen, ſo groß als ein Ey, dazu, hakt alles zuſammen, füllt die Hühner damit, ſchließt die Haut mit den beyden Enden der Flügel, und ſtekt ein ſpizig Holz in der Quere durch die Keule, dann befeſtiget man die Hühner am Spies, bekleidet ſie mit Spekſtreifen, umwikelt ſie mit Papier, und bratet ſie bey gelindem Feuer. Hierauf nimmt man ein und ein halbes Pfund Kalbfleiſch von der Keule, ſchneidet es nebſt einem Stük Schinken in Scheiben, belegt damit, nebſt einigen Stüken von Paſtinaken und gelben Rüben, den Boden einer Caßerole, thut noch eine in Scheiben geſchnittene große Zwiebel dazu, und läßt alles bey gelindem Feuer ſchwizen. Wann es dann wie eine Kälberbrühe angebaken iſt, ſo wird ein wenig geſchmolzener Spek, und ſo viel Mehl, als man zwiſchen zwey Fingern faſſen kan, dazu gethan, alles etwa ſieben bis achtmal aus dem Caßerolloch umgeſchwenkt, alsdann einen Hecht ausgenommen, abgeſchuppt, in Stüke geſchnitten, zu den Coulis in die Caßerole gelegt, drey bis viermal auf dem Caßerolloch umgeſchwenkt, ein wenig Brühe daran geſchüttet, mit Salz, Pfeffer, Regelein, ein wenig Peterſilie, einigen Lorbeerblättern, drey ganzen kleinen Zwiebeln, und klein geſchnittenen Champignons und Trüffeln gewürzt, zwey Gläſer ſüdheiß gemachten Wein, wie auch die Oberrinde von einem Brödchen dazu gethan, und alles zuſammen gelinde gekocht. Iſt es gahr, ſo läßt man es durch ein Haartuch laufen, und drükt es mit durch, doch nicht wie eine Coulis. Iſt ſie nicht dik genug, ſo thut man noch Schinken- und Kalbfleiſchcoulis hinzu, und ſezt alles auf heiße Aſche. Sind die Hühner gahr, ſo zieht man ſie vom Spies, thut den Spek davon, legt ſie in die Schüſſel, und gießt die Soſe vom Hecht darüber.

Hühner, junge, mit Karpfenſoſe. Man richtet und füllt ſie, wie die vorige, bratet ſie auch ganz ſo, und gibt die Karpfenſoſe darüber.

Hühnergehäke. Man nimmt das weißgebratene von einem Huhn, hakt es klein, treibts mit Fleiſchbrühe durch, die aber nicht viel geſal-

geſalzen ſeyn darf, rührt fünf Eyerdottern darein, brennts mit Schmalz ein wenig ein, zukert es, und macht ein Gehäk daraus.

Hühnerleberngehäk. Man wäſcht die Lebern aus, thut die gröſten Adern davon, hakt jene klein, thut zwey oder mehr Eyer daran, ſchüttet ſüſſe Milch dazu, thut ein Stük Butter, ein wenig Salz und Muſcatenblüthen dazu, und ſiedets in einer Schüſſel, bis es zuſammengeht, auf.

Hühnermus. Man nimmt das Fleiſch von der Bruſt des Huhns, hakt es, thut ein wenig Peterſilie darunter, gießt ſiedende Hühnerbrühe daran, läßts ein wenig ſieden, würzt es mit Muſcatenblüthen, Safran und Zimmet, und wirft ein Stük Butter hinein.

Hühnerſulze Man nimmt eine alte, nicht gar zu fette Henne, ſticht und kröpft ſie, legt ſie aber in kein Waſſer, ſonderu rupft ſie, wie eine Gans, thut das Eingeweide heraus, wiſcht ſie mit einem ſaubern Tuch aus, hakt ſie mit einem Stükchen Kalbfleiſch, nebſt der Leber, dem Magen und Herz, ganz klein, thut alles zuſammen mit ein wenig Muſcatenblüthe in eine und ein und eine halbe Maas große zinnerne Flaſche, die man feſt zuſchraubt, macht Waſſer in einem Topf ſiedend, und ſezt ſie darein. Hernach läßt mans ſo ungefähr zwey Stunden ſieden, drükt das Gehakte mit einem Löffel in der Flaſche, ſo geht eine Sulze heraus, dann ſchraubt man die Flaſche wieder zu, und läßt es noch zwey bis drey Stunden lang ſieden. Nach dieſem thut man es mit einem Löffel heraus in ein Tüchlein, drükt es zwiſchen zwey Tellern ſtreng aus, ſchüttets in einem saubern Tiegel, und dekts wohl zu. Man kan auch nur ein halbes Huhn und einen Kalbsfus nehmen, und ſo damit verfahren. Man kann ſie im Sommer im Keller aufbehalten.

Hühnerſuppe. S. Suppe.

Hühnertorte. S. Torte.

Hühner von Mandelzeug, wie gebratene. Man drukt ein halbes Pfund Mandelzeug in Mödel, nimmts wieder heraus, troknets, und mahlts. Man nimmt zwey Loth Gummi, ein halb Loth armeniſchen Bolus, einen Laßkopf voll Safran, ſechs Tropfen ſchwarze Farbe, und einen Laßkopf Waſſer, rührt alles wohl untereinander, mahlt das Huhn, wann es noch naß iſt, damit, und beſtreut es, wann es troken iſt, mit geriebenem Zuker, beſinſelt es nochmal mit einer ſolchen Farbe und Gummi, und läßt es wieder troken werden.

Hühner, gefüllte von Mandelzeug. Man wälgert den Mandelzeug aus, drukt ihn in einen Model, macht eine bey den gefüllten Fiſchen angegebene Fülle, ..., füllt es in einen andern Model, drukt die zwey Model auf einander, nimmt die eine Hälfte von dem Model ab, thut das Huhn heraus, ſtellt es auf ein Blech, bakt es gelb, und beſtreut es mit Zuker.

Hühnerwürſtlein. Man hakt die Bruſt vom Huhn klein, ſchneidet ein viertel Pfund Schweinfett gewürfelt, und ſiedets in einem Quart Milch faſt bis auf die Hälfte ein, ſchneidet von einer Semmel die Rinde ab, und würflicht, ſiedets auch eine Weile in der Milch, thut klein geſchnittene Schalotten, Peterſilie und Schnittlauch, Muſcatenblüthe und Salz daran, dann das Fleiſch auch darein, klopft, wann es vom Feuer weg und etwas erkaltet iſt, fünf Eyer und einen Dotter, rührt alles daran, und fülls in Därme, und macht die Würſte etwa Fingers lang.

Huſtenſulze. Man nimmt acht Krebſe, zwölf Schneken, einen Capaun oder altes Huhn, eine halbe Kalbslunge, ein paar Muſcatenblumen, Scorzonere und ein wenig Kartoffelwurzeln, nebſt einer kleinen Hand voll kleiner Gerſte: hakt alles klein, thuts in eine zinnerne Flaſche, die man wohl zuſchraubt, ſezts in einem Topf mit ſiedendem Waſſer, ſiedets fünf Stunden lang wohl, preßts durch ein Tuch ſtark aus, und ſezts hin, daß es geſteht.

Huzelbrod. Man nimmt ein halb Simri Birnenſchniz, ein viertels Pfund Zwetſchen, ſüſſe Aepfelſchniz, wäſcht ſie ſauber, und ſezt ſie mit Waſſer zu. Man ſiedet ſie aber nicht gar zu weich, gießt die Brühe ab, ſteint die Zwetſchgen aus, und thut alles wieder zuſammen in einen groſſen Hafen: gießt auf die Schnize eine Quart Wein, eben ſo viel Brandewein oder Kirſchengeiſt, ein Loth geſtoſſenen Zimmet, ein Loth Negelein, eine Muſcatennuß, Modegewürz und Pfeffer nach Belieben, für zwey Kreuzer Anis, für einen Kreuzer Fenchel, auch geſchnittene Citronen, dekt es wohl zu, und läßts über Nacht ſtehen. Hierauf macht man ein viertel Simri Mehl und etwas Semmelſaz, auch Bierhefen, mit der abgegoſſenen Schnizbrühe an, wie einen Brodanlaß, wann es gegangen, thut man völlig noch eben ſo viel Mehl, nebſt den Schnizen und Zwetſchgen, dazu, macht es wohl untereinander, mit noch etlichen Löffeln voll Bierhefen, und ſo der Teig zu feſt wäre, mit noch etwas Schnizbrühe, Nüſſen oder Mandeln.

deln. Den Teig läßt man abermal gehen, dann thut man ihn eingenezt in den Bakofen.

J.

Jägerſchnitten, krauſe. Man ſchlägt vier Eyerweis zu Schaum, rührt ein halb Pfund Zuker und ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln darein, macht geſchnittene Citronen, Citronat, Zimmet, Negelein nach Gutdünken, wohl untereinander, ſtreichts einen Meſſerrüken dik auf Oblaten, ſchneidet fingerslange und zwey Finger breite Stüklein daraus, und bakts in einem nicht heißen Ofen.

Jasminconſerve. Ein Viertelpfund rein geleſene Jasminblüthen feuchtet man in einem Mörſel mit zwey bis drey Tropfen Citronenſaft an, und ſtößt ſie ſehr zart. Man ſiedet ſofort zwey Pfund Zuker a la plume, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt geworden, thut man die geſtoſſene Jasminblüthe dazu, mengt ſie mit einem Löffel ſo gut als möglich unter den Zuker, und thut die Conſerve in die Formen. So bald ſie kalt worden iſt, ſchneidet man ſie in Tafeln.

Jasminblüthe eingemacht. Man ſchneidet ihnen die Stiele bis auf den vierten Theil ab, und läßt die Blüthen ganz; ſiedet hernach Zuker a la plume, nimmt ihn vom Feuer, thut die Jasminblüthe hinein, ohne ſie zu waſchen, und läßt ſie bis zum folgenden Tag im Zuker liegen. Alsdann müſſen ſie etwa zwölf Sud thun, bis der Zuker nach kleiner Federart geſotten iſt. Hierauf läßt man ſie kalt werden und hebt ſie in Töpfchen auf. Wer blos die Blätter von den Blüthen einmachen will, der nimmt ihnen die Stiele, pflükt die Blätter ab, und behandelt ſie nach der beſchriebenen Art.

Jasminzukerwerk, kleines. Man nimmt ein Viertelpfund Jasmin, läßt ihn im ſiedenden Waſſer die Kraft ausziehen, und ſezt es zu dem Ende bis zum folgenden Tag auf den warmen Ofen. Hierauf ſchüttet man das Jasminwaſſer in ein Tuch und drükt es ſtark, daß alles herauskommt. In dieſes ausgedrükte Waſſer weicht man zwey Quentchen Gummi Tragant ein. Wann dies zergangen iſt, ſo drükt man es durch ein Tuch, daß nichts zurükbleibt. Hernach thut mans nebſt geſtoſſenem Zuker in einen Mörſel, und ſtößts noch einmal miteinander; während dieſem ſchüttet man ſo lang geſiebten Zuker dazu, bis ein ordentlicher Teig daraus wird. Alsdann nimmt man den Teig heraus,

und bildet ihn in ſelbſtbeliebige Formen.

Jasminkuchen. Man macht eine Form von Papier, ſo groß als der Kuchen werden ſoll, nimmt ein halb Pfund wohlgeleſene Jasminblüthen, wirft ſie in ein Pfund Zuker, der a la plume geſotten iſt, und durchrührt beydes ſogleich über dem Feuer mit einem Rührlöffel. Wenn der Zuker zu ſteigen anfängt, und ſo weit iſt, daß er bald in die Form gegoſſen werden ſoll, ſo thut man ſchnell ein wenig Eyerweiß hinein, das mit geſtoſſenem Zuker geklopft und nicht gar zu dünn iſt, wodurch der Kuchen deſto eher zum Steigen gebracht wird. In dieſer Verfaſſung thut man es ſogleich in die Form, und hält ein Beken mit Kohlen in einer gewiſſen Entfernung darüber, welches den Kuchen noch beſſer in die Höhe zieht.

Jasminzukerbrod. Man thut einen Löffel voll Jasminmarmelade nebſt vier friſchen Eyerdottern in eine irrdene Schüſſel, und ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker dazu, dies alles mengt man mit einen oder zwey Rührlöffeln recht untereinander, bis der Zuker ſich mit dem übrigen wohl vereiniget hat. Hernach nimmt man das Weiſſe von ſechs Eyern, ſchlägt es ſo lang, bis Schaum daraus wird, und rührt es unter die Eyerdotter und unter den Zuker. Gleich darauf läßt man vier Unzen Mehl durch ein Sieb ſachte hinein fallen, und treibt es mit einer weiſſen Ruthe immer mit den übrigen Dingen herum. Wann dies alles wohl untereinander iſt, ſo thut man das Zukerbrod in papierne oder blecherne Formen, die zuvor mit Butter beſtrichen worden. Auf das Zukerbrod thut man etwas feinen Zuker, daß es einen Zukerguß bekommt, und ſo bakt man es in einem gelind geheizten Ofen.

Jeſuitenbrod. Man zerklopft ſieben friſche Eyer wohl, rührt drey Viertelpfund feinen geſiebten Zuker, einen Löffel voll nach dem andern hinein, und dies währet drey Viertelſtunden. Hierauf rührt man auch drey Viertelpfund fein Mehl, auch einen Löffel voll nach dem andern hinein, und macht das Zukerbrod.

Immenneſt. Man macht ein halb Pfund Mehl mit lauer Milch an und einen Löffel voll Bierhefen, wenn er gegangen, rührt man ein halb Pfund vorher in der Stube geſtandene Butter darein, wie auch ſechs Eyer, ein Pfund Mehl, Milch und noch einen Löffel voll Bierhefen, dann wellt man ihn aus, Meſſerrüken

dik, ſtreut Zibeben, Roſinen, geſchnittene Mandeln und Citronen auch Zuker und Zimmet darauf, ſchneidet drey Finger breite und eine halbe Ellen lange Riemen, ſchmiert einen Schnekenmodel wohl mit Butter, beſtreut ihn mit Zuker, rängelt aber vorher die Riemen mit geſchnittenen Mandeln auf, und ſezt ſie im Model aneinander, und bakt ſie, wenn ſie wieder wohl gegangen ſind, im Bakofen.

Ingber einzumachen. Man ſchabt weiſſen Ingber allenthalben ab, legt ihn in eine ſcharfe Lauge acht Tage lang, ſticht ihn mit Pfriemen durch, gießt wieder friſche Lauge daran, läßt ihn vierzehn Tage darinn liegen, bis er weich wird; hierauf wäſcht man ihn wohl aus, thut ihn in friſches Waſſer, ſchüttet auch alle Morgen friſch Waſſer daran, bis die Lauge herauskommt, troknet ihn über Nacht in Tüchern ab, und gießt geläuterten Zuker darüber. Man muß aber den Ingber mit dem Zuker einen Sud thun laſſen, und dies einigemal wiederholen.

Johannisbeere, weiß überzukert. S. Candirte Johannisbeere.

Johannisbeere, eingemachte. S. Eingemachte Johannisbeere.

Johannisbeerkuchen. Man ſchlägt zwölf Eyerklar zu Schaum, rührt ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln und ein halb Pfund Zuker darein, bis der Teig recht dik iſt. Einen Butterteig thut man in ein Blech, ſtreicht von dem Mandelteig ein wenig auf dem Boden herum, legt friſche Johannisbeere darauf, gießt den übrigen Mandelteig auf die Beere, und bakts. Sind ſie noch ſauer, ſo kann man etliche Stunden vorher an die abgepflükte Träubchen eine Hand voll Zuker ſtreuen, und es ſo einfüllen. Man nimmt auch nur den halben Theil und gießt es oben an.

Johannisbeerenconſerve. Man ſezt zwey Pfund rothe Johannisbeere aufs Feuer, damit man ihren Saft bekomme. Was klar iſt, gießt man durch ein Sieb in einen Napf, und ſezts auf die Seite, weil es ſich zu Gallerten oder zu Gefrornen brauchen läßt. Das übrige drükt man mit einem Rührlöffel durch ein Sieb, damit nichts anders, als was ſich nicht durchtreiben läßt, zurükbleibe; läßts auf dem Feuer bis auf ein Drittel einkochen, thuts in den Zuker, der nach Art des Gebrochenen geſotten iſt. Beedes rührt man recht untereinander, und arbeitet immer in dem Zuker, bis ſich eine kleine Haut darüber zieht. Hernach thut man die Conſerve in papierne Formen, nimmt ſie zwey

Stunden darauf wieder heraus, und ſchneidet ſie tafelweiſe.

Johannisbeerengallerte. Man nimmt, aber nicht allzureife, Johannisbeere, z. E. dreyßig Pfund, thut ſie, ohne ſie abzupflůken, in ein groß Gefåß mit einer halben Kanne Waſſer, låßt ſie ein paarmal aufſieden, bis ſie ihren Saft von ſich gegeben haben; ſchůttet ſie in ein Sieb, und drůkt ſie mit einem Schaumlöffel wohl aus, wiegt die Hůlſen, um zu ſehen wie viel man Saft bekommen habe. Dieſen thut man in ein Gefåß, wirft nach und nach, indem man mit einem Růhrlöffel beſtåndig umrůhret, funfzehn bis zwanzig Pfund Zuker dazu, und låßt es zuſammen kochen. So bald es groſſen Schaum wirft, nimmt mans vom Feuer, ſchåumt es ab, ſezts wieder zum Feuer, und låßts zugedekt noch drey bis viermal aufkochen.

Johannisbeerengallerte mit Himbeeren. Man nimmt zu drey Viertelpfund Johannisbeeren ein Achtelpfund Himbeeren, und dann ůberhaupt zu jedem Pfund Beere ein Pfund Zuker. Will man die Gallerte mit den Hůlſen machen, ſo låßt man den Zuker nach Art des Gebrochenen ſieden; hernach låßt man die Beere mit dem Zuker ſieden, den man von Zeit zu Zeit abſchåumt, bis die Gallerte zwiſchen dem Faden- und Perlenzuker geſotten iſt. Sodann thut man ſie in ein zartes Haarſieb, daß ſie abtropfen, drůkt die Hůlſen ein wenig aus, låßt ſie noch eine kurze Zeit ſieden, daß man ſie abſchåumen kann, und verwahrt ſie dann.

Johannisbeerpaſtete oder Teig. Man ſezt vier Pfund abgepflůkte Beere mit zwey Quart Waſſer zum Feuer, daß ſie aufſpringen, und låßt ſie zugedekt zwey bis drey Sud thun. Hernach låßt man ſie in einem Haarſieb abtropfen, und drůkt ſie ſtark mit einem Růhrlöffel, damit alles aus den Beeren herauskomme. Was aus den Beeren gegangen ſezt man zum Feuer, låßt es zu einem Teig kochen, und růhrts immer. Den Teig wiegt man, und nimmt zu fůnf Viertelpfund allemal ein und ein halb Pfund Zuker, den man a la plume ſiedet. Dann nimmt man ihn vom Feuer, und mengt ſogleich den Johannisbeerenteig daruuter. Wenn beydes wohl untereinander iſt, thut mans in die Teigformen, und låßt es auf einem warmen Ofen troken werden.

Johannisbeerkrapfen. Man macht einen Teig von Mehl, Eyern und etwas Butter, wůrkt ihn recht důnn aus und walgert ihn aus; alsdann thut man einen kleinen Löffel voll eingemachte

te Johannisbeere vierekigt, oder etwa einen Groſchen groß auf ein Häufchen, ſchlägt den Teig drüber, rädelt ihn ab, und bakts im Schmalz.

Johannisbeerſoſe. Man wäſcht die Beere rein, gießt ein Glas guten Wein darauf, und reibt ſie in einer Schüſſel. Wenn ſie klein gerieben ſind, ſeigt man ſie durch ein Tuch und würzt ſie mit etwas Jngber, Zuker und Zimmet. Dann wird es in einem Töpfchen etwas dik gekocht, aber fleißig umgerührt. Dieſe Brühe kann man kalt oder warm genießen.

Johannisbeerſulze. Man legt ſie auf ein ſauber Tuch, daß ſie troknen, pflükt ſie ab, rührt ſie im Tiegel zu einem Saft, preßt ihn durch ein rein Tuch, läßt ſo viel feinen Zuker als es Saft iſt, ſo lang bis es auf einem Teller geſteht, miteinander ſieden, und füllts in kleine Gläſer.

Johannisbeertorte. S. Torte.

Italieniſches Blumenwerk zu baken. Man nimmt ein und ein halb Pfund Mehl, drey Viertelpfund friſche Butter, drey bis vier Eyerdotter, Salz, eine geriebene Citrone, ein Viertelpfund geriebenen Zuker, nebſt einer Taſſe voll Pomeranzenblüthwaſſer; knetet dies alles untereinander, wirkt es wohl aus, formirt einen Teig, und läßt ihn eine zeitlang liegen. Hierauf ſchneidet man die Blumen in der Gröſſe einer welſchen Nuß, rollt ſie wohl aus, beſtreicht ſie mit einem verklopften Ey, und thut ſie auf einer Kupferplatte in den Ofen, glacirt ſie, wenn ſie gebaken ſind, mit feinem Zuker, ſchiebt ſie wieder in den Ofen, daß ſie ſich färben, und legt ſie dann in die Schüſſel, wo man ein ander Eſſen mit belegt.

Italieniſcher Salat. Man ſchneidet Servelatwürſte in recht dünne Scheiben, ſchneidet Auſtern, Muſcheln und Citronenſcheiben daran, thut auch Sardellen, Briken, Capern, Oliven und Granatäpfelkerne dazu, und ſchüttet Baumöl und Weineßig darüber.

Italieniſche Würſte. Man nimmt drey Pfund Ochſen- und fünf Pfund Schweinenfleiſch, zwey Pfund Spek, funfzehn Loth Salz und zwey Loth gröblicht geſtoſſenen Pfeffer, hakt dies alles recht klein, ſchneidet den Spek würflicht darunter, füllt es in die Därme, troknet aber die Würſte vor dem Ofen und hängt ſie nicht in Rauch.

Italieniſcher Zwiebak. Man ſtößt feinen durchgeſiebten Zuker mit in Roſenwaſſer eingeweichten Gummi in einem Mörſel mit ein wenig Eyerweiß wohl, kne-

tets mit ein wenig Anis durch, formirt Ballen, wie Aepfel, daraus, beſchneidet ſie wie eine Semmel, und bakt ſie auf Paſtetenſchüſſeln. Wann ſie nun beginnen in die Höhe zu ſteigen, nimmt man ſie heraus, und rührt ſie nicht an bis ſie kalt ſind.

K.

Kachelmus. Man läßt einen Löffel voll Butter in einem Tiegel zergehen, verklopft indeſſen zwey Eyer, wirft einen Löffel voll weiſſes Mehl darein, und ſchüttet eine halb Maas Rahm dazu, klopft und rührt alles nochmal wohl untereinander, gießts in einen Tiegel, ſezt es in ein Bratöfchen und läßt den Tiegel offen, damit es oben auch braun werde. Dann legt man es auf eine Schüſſel.

Käſegebakenes auf Oblaten. Man nimmt friſch geriebenen Parmeſankäß, ſchlägt Eyer darein, mengt etwas geriebenes Semmelmehl darunter, zukert es, macht eine ſtarke Fülle ſo an, ſtreicht ſie auf Oblaten, bedekt ſie mit einer andern Oblate, ſchneidet groſſe und kleine Stüke daraus, tunkt ſie an den Seiten in ein zerklopftes Ey, legt ſie in Schmalz, kehrt ſie bald um, bakt ſie und giebt ſie warm.

Käſe, gefrorner, mit Rahm. Man nimmt eine Kanne mit Rahm, läßt ihn einen bis zwey Sud thun, hebt ihn wieder weg, und quirlt vier Eyerdotter hinein; reibt auf ein halb Pfund Zuker die gelbe Schaale von einer Citrone ab, und thut ihn in den Rahm, ſezt ihn zum Feuer, und läßt ihn unter beſtändigem Umrühren fünf bis ſechs Sud thun. Dann wirft man einen Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer, ſechs geſtoſſene ſüße Mandeln, und etwas Pomeranzenblüthconſerve hinein, und läßts zuſammen durch ein Haarſieb gehen. Dieſen Rahm läßt man denn auf Eis gefrieren. Nach dieſem wird er, wie anderes Eis, durchgearbeitet, aus dem Eistopf in eine Käßform gethan und wieder aufs Eis geſezt, daß er ſich hält, bis er genoſſen werden ſoll. Dann nimmt man einen Topf mit warmen Waſſer, taucht die Form ſo weit der Käß reicht, hinein, daß er ſich auslößt, dekt den Teller, auf welchen er kommen ſoll, darauf, und ſtürzt ihn auf denſelben um.

Käß, gefrorner, von Caffee. Man macht den Caffee wie gewöhnlich, und nimmt auf eine halbe Kanne Waſſer zwölf Loth. Wenn er ſich geſezt hat und das Klare abgegoſſen iſt, ſo nimmt man eine Kanne Rahm, der

auf dem Feuer nicht zuſammenlauft, läßt ihn einen Sud thun, und thut ungefehr ein Pfund Zuker nebſt dem abgegoſſenen Caffee hinein. Unter beſtändigen Umrühren muß er fünf bis ſechs Sud thun. Dann läßt man ihn in einem Eistopf auf dem Eis gefrieren, und macht es wie vorhin geſagt.

Käß, gefrorner, von Chocolade. Man ſezt ein halb Pfund Chocolade mit ungefehr einer halben Kanne Waſſer zum Feuer, daß ſie zergeht, und rührt beſtändig darinn um. Iſt ſie zerſchmolzen und dünn, ſo quirlt man ſechs Eyerdotter hinein. Dann läßt man eine Kanne guten Rahm einen Sud thun, wirft ein halb Pfund Zuker hinein, und gießt dies zu der Chocolade, die man hernach auf dem Feuer gut umrührt. So bald die Eyer gequollen ſind, wird dieſer Rahm in einem Eistopf aufs Eis geſezt. Das weitere ſiehe bey dem **gefrornen Käß mit Rahm.**

Käß, gefrorner, von Erdbeeren. Man reinigt und zerdrükt ein Körbchen mit Erdbeeren, vermengt damit eine halbe Maas Rahm und drey Viertelpfund Zuker, läßt alles eine Stunde beyſammen, ſchüttet es durch ein Sieb, und läßt dieſen Rahm nun beſchriebenermaſſen gefrieren. Verfährt dann, wie bey dem gefrornen Käß von Rahm gezeigt worden.

Käßkrapfen. Man macht einen Teig von geriebenen Käſe, halb ſo viel Mehl, nebſt einigen Eyern, wie auch etwas Salz und Muſcatenblüthe, wälgert ihn aus, formirt ihn wie einen Käß, und bakt ihn in geſchmolzener Butter gelb.

Käßküchlein. Man reibt Parmeſankäß zart, rädelt ihn durch einen Durchſchlag, nehme ein Drittel Mehl, als Käß, und rührts untereinander; zerklopft etliche Eyer, läßt ſie durch einen Durchſchlag laufen, und macht den Teig nun diker, als den gebrannten Küchleinsteig. Wann man nun die Küchlein formiren will, ſo benezt man die Hand mit kalt Waſſer, macht Schmalz in der Pfanne heiß, bakt die Küchlein langſam heraus und legt ſie auf ſauber Papier.

Käſekuchen. Man nimmt ein halb Pfund Butter und weiſſen Käß zu zwey Pfund Mehl, und ſalzt es, ſchlägt vier bis fünf Eyer daran, macht dann alles mit kalt Waſſer an, formirt Kuchen, beſtreicht ein Papier mit Butter, legt den Kuchen darauf, beſtreicht ihn mit Eyerdottern und bakt ihn im Ofen.

Käß, portugieſiſcher. Man ſtößt ein Viertel von einer eingemachten

ten Citrone zart, und mengt zwey bis drey Löffel voll Marmelade darunter. Dann kocht man eine Kanne Rahm mit einem Viertel Nöſſel Milch, bis ein Drittel eingekocht iſt, und wenn der Rahm etwas ausgekühlt iſt, vermiſcht man ihn nach und nach mit der Marmelade. Wenn er nur noch ein wenig laulicht iſt, ſo thut man einer Caffeebohne groß Milchlab mit etwas Milch vermengt dazu, läßt den Rahm durch ein Sieb in eine Schüſſel laufen, worinn er auf heißer Aſche oder auf dem Ofen gerinnen muß. Iſt er zuſammengelaufen, ſo thut man ihn in einen kleinen mit Löchern verſehenen Käßtopf, daß er abtropft, richtet ihn in eine Schüſſel an, ſchüttet ringsherum ſüſſen Rahm, und beſtreut ihn mit Zuker.

Käſe mit Rahm. Man ſezt eine Viertelskanne Milch und eine Kanne Rahm aufs Feuer, daß beedes nur laulicht wird. Wenn man es vom Feuer nimmt, ſo thut man einer kleinen Caffeebohne groß Milchlab, mit etwas Wein vermiſcht, dazu, gießt es durch ein Sieb in eine Schüſſel, und dekt ſie zu, bis der Rahm ſteif iſt; zu dem Ende ſezt man ihn auf heiße Aſche oder auf den Ofen. Dann macht man es, wie eben bey dem portugieſiſchen Käß geſagt.

Käſeſchnitten. Man ſchlägt zu einem geriebenen Käß Eyer, vermengts mit etwas Semmelmehl, macht einen Teig davon wie ein dikes Mus, ſtreicht ihn erhaben auf Semmelſchnitten, und bakt ſie im Schmalz.

Kalbfleiſch, fricaßirt. Man nimmt Kalbfleiſch von der Bruſt, hakt es in kleine Stüke, legt ſie in kalt Waſſer, wo ſie eine Weile liegen müſſen. Blanchirt es dann in ſiedendem Waſſer, wäſcht es aber gleich wieder heraus; legt in eine Caßerole ein Stük Butter, ſtreut Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen darauf, thut das Fleiſch auch hinein, ſezt es zuſammen auf Kohlen, paßirts mit einer ganzen Zwiebel und etlichen Lorbeerblättern, nur daß die Butter nicht braun werde. Dann gießt man Wein und Fleiſchbrühe darauf, läßt es fe[illegible]ner kochen, ſchüttet auch einen Löffel voll Weineßig dazu. Vor dem Anrichten ſchlägt man vier bis fünf Eyerdotter in ein Töpfchen, rührt ſie mit etwas Weineßig ab, thut auch etwas roh Mehl darein, zieht die Eyerdotter mit der Brühe, die am Fleiſch iſt, an, rührts aber immer, daß es nicht zuſammenläuft, ſchüttets wieder ans Fleiſch, und rüttelt es, daß es dik werde. Endlich richtet man es auf eine Schüſſel an, und ſprengt zer-

zerlaſſene Butter, Salz und Muſcatenblüthe darüber.

Kalbfleiſch mit Carviol. Man hakt Kalbfleiſch zu Kochſtüken, und legts in kalt Waſſer; ſezt in einem Topf Waſſer zum Feuer, ſalzt es und läßts eine halbe Stunde kochen; kühlt es aus, richtet es in eine Caßerole ein, würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, ſtreut geriebene Semmeln darein, legt ein Stük Butter daran, gießt Brühe darauf, und ſezt es auf Kohlen. Hernach ſchneidet man Carviol der Länge nach, brennt ihn mit ſiedendem Waſſer und Salz, legt ihn zum Kalbfleiſch, und läßt es zu einer diklichten Brühe kochen.

Kalbfleiſch mit Citronen. Dies wird verfertigt wie das fricaßirte, nur daß man Citronenſcheiben daran legt, aus denen aber die Kerne weg ſeyn müſſen.

Kalbfleiſch mit Capern und kleinen Roſinen. Gerade wie das mit Carviol, nur thut man eine Hand voll Capern und eben ſo viel Roſinen dazu, auch etwa eine ganze Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter.

Kalbfleiſch mit Klöſen und Morcheln. Man verfährt ſchon oft beſchriebenermaſſen. Dann weicht man Morcheln in warmen Waſſer, paßirt ſie in Butter, und macht indeſſen Kalbfleiſchklöschen. Iſt das Fleiſch im Kochen, ſo thut man die Morcheln und Klöschen hinein, ſtreut geriebene Semmeln daran und thut ein Stük Butter dazu, und läßt es zuſammen kochen.

Kalbfleiſch mit Semmelſchnitten. Wie das bisherige. Nur bäht man Semmelſchnitten, und legt, wenn man das Fleiſch anrichtet, von dieſen einige in die Schüſſel, die andern aber auf den Rand, gießt die Brühe über das Fleiſch, und ſtreut Muſcatenblüthe mit Ingber darüber.

Kalbfleiſch mit Sauerampfer. S. dieſe vorhergehende Artikel im Anfang. Nur nimmt man weiß gebrannt Mehl, rührt es an die Brühe die auf dem Kalbfleiſch iſt, ließt Sauerampfer, ſezt in einer Caßerole Butter zum Feuer, paßirt den Sauerampfer darinn, bis er weich iſt, ſchüttet ihn dann an das Fleiſch und läßts miteinander kochen.

Kalbfleiſch mit Spinat. Richtet man zu wie gemeldet. Nun brüht man Spinat mit ſiedendem Waſſer, thut ihn zum Kalbfleiſch, ſtreut geriebene Semmeln, Muſcatenblüthe und Ingber daran, gießt Fleiſchbrühe darauf, ſezt es aufs Kohlfeuer, und läßt es kochen bis die Brühe ein wenig dik wird. Endlich legt man ein Stük Butter daran.

Kalbfleiſch mit Selleri. S. vorhergehendes. Man ſchneidet alsdann

dann Selleri, wie zum Salat, ſcheibenweis, und thut ihn zum Kalbfleiſch, ſtreut eine Hand voll geriebene Semmeln, Muſcatenblüthe und Ingber hinein, gießt Fleiſchbrühe darauf, und läßts auf Kohlen kochen.

Kalbfleiſch mit Sardellen. Man nimmt ein Stük aus der Keule, ſchneidet es in dünne Scheiben, klopfts auf beeden Seiten und beſtreuts etwas dünn mit Mehl; bräunt indeſſen ein gut Stük Butter, thut das Fleiſch hinein, und läßts auf gelindem Feuer zugedekt ſchwizen. Dann hakt man Sardellen mit einigen Zwiebeln klein, und thut noch ein wenig Naſſes daran, daß die Soſe klar wird, und kochts noch ein wenig durch.

Kalbfleiſch mit Spek und Thymian, wird zugerichtet wie das mit Citronen, und zum Feuer geſezt. Nur thut man keinen Wein daran, ſondern nur ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, und etwas gröblicht geſtoſſene Negelein und Muſcatenblüthe. Iſt es gahr, ſo ſchneidet man Spek würflicht, röſtet ihn in einer Pfanne, nimmt ihn heraus, und thut etwas Mehl und zimlich zart gehakten Thymian in das heiße ausgebratene Fett, doch daß es nicht bitter wird; hernach bratet man es ein wenig durch, thut Salz nebſt dem Spek an das Fleiſch, und kocht es durch.

Kalbfleiſch, franzöſiſch. Man kocht ein bis zwey Stüke Kalbfleiſch in einem Keſſel, thut Muſcatenblüthen, Pfeffer, Roßmarin und Salz daran; wann es gahr iſt, nimmt mans heraus, läßt es wohl ablaufen, legt es auf eine Schüſſel, macht von vier Eyerdottern, einem Löffel voll Mehl, geriebenen Citronenſchaalen, Muſcatenblüthe, Zuker, einem Stük Butter, eine halbe Maas Wein und eben ſo viel Waſſer eine Brühe, rührt alles auf dem Feuer wohl um, daß es nicht zuſammen rinne, gießts über das Fleiſch und bakt es in der Tortenpfanne braun.

Kalbfleiſch, niederländiſch. Man ſiedet es halb ab, thuts aus der Brühe in einen Tiegel, und ſchält und ſchneidet Zwiebeln, läßt ſie im Waſſer weich ſieden, treibt ſie mit Fleiſchbrühe durch einen Durchſchlag, und gießt ſie an das Fleiſch, macht es mit Eßig ein wenig ſauer, würzts mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüthe, ſchneidet Limonien dazu und läßt es ſieden. Indeſſen röſtet man würflicht geſchnittenen Spek in einem Pfännchen, ſchäumt ſie mit einem Löffel in eine Schüſſel heraus, dekt ſie zu und hält ſie warm; das Schmalz von den Grieben aber brennt man recht

heiß an das Fleiſch im Tiegel, und läßts ferner damit kochen. Hierauf richtet man es in eine Schüſſel an, ſtreut die Spekgrieben darüber, und trägt es zugedekt auf der Glut zu Tiſch.

Kalbfleiſchpaſtete. S. Paſtete.

Kalbfleiſch mit gefülltem Salat. Man kocht in Stüke geſchnittenes Kalbfleiſch ab, kühlt es aus, richtet es in eine Caſſerole mit einem Stük Butter, paßirts auf dem Feuer mit Muſcatenblüthe und etwas Jngber, gießt Brühe darauf und läßts kochen; nimmt Kopfſalat, puzt und ſchneidet ihn mitten entzwey, auch das Herz heraus, daß das Haupt hohl werde, ſezt in einer Caßerole Waſſer zum Feuer, wirft etwas Salz hinein, thut den ausgehöhlten Salat darein und läßt ihn einen Sud thun. Hernach nimmt man das Ausgeſchnittene und ſchneidets mit einem Schneidmeſſer klein, ſchweißts in Butter, ſchlägt drey bis vier Eyer daran, ſchüttet geriebene Semmeln, Muſcatenblüthe und ein wenig guten Rahm dazu, rührt es auf dem Feuer zu einer Fülle, thut den abgebrühten Salat aus dem Waſſer, drükt ihn aus, rührt von der abgerührten Fülle darein, doch ſo, daß allemal zwey Theile übereinander kommen, bindet es mit Zwirn zuſammen, legt es zum Kalbfleiſch, läßt es miteinander kochen, und macht die Brühe mit ein wenig gebranntem Mehl diklicht. Vor dem Anrichten thut man die Zwirn weg, ſchneidet den Salat entzwey, garnirt das Fleiſch damit, und ſtreut Muſcatenblüthe darüber.

Kalbfleiſch gehakt und in ein Nez gefüllt. Man hakt das Fleiſch klein, thut Rindsmark oder Nierenfett darunter, rührt Semmelkrumen, drey bis vier Eyer, Butter, Muſcatenblüthe, Pfeffer, Negelein und Salz untereinander, legt dieſes alles in ein Kalbsnez und näht es zu. Dann legt mans in Fleiſchbrühe, wo es drey Viertelſtunden kocht, läßts kalt werden, und zieht den Faden aus dem Nez. Man ſchneidet es nun in Scheiben, legts in eine Schüſſel und macht eine Tunke von Muſcatenblüthe.

Kalbsbruſt gefüllt und gebraten. Man löſet eine Kalbsbruſt zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie innen hohl wird; das Loch aber, wo man mit dem Meſſer hineinfährt, macht man nicht zu groß. Dann läßt man in einer Caßerole ein Stük Butter auf Kohlen zergehen, thut geriebene Semmeln, vier Eyer, etwas Rahm, grüne gehakte Peterſilie und etwas Safran daran, rührt es auf dem Feuer, wie

Eyer, füllt es in die Bruſt, macht oben das Loch mit einem Speiler zu, ſalzt ſie ein wenig ein, und bratet ſie am Spieß. Wenn ſie zu braten anfängt, beſtreicht man ſie mit Butter und läßt ſie gemach braten. Man beſtreicht ſie aber oft mit Butter. Iſt ſie gahr, ſo gießt man beym Anrichten braun gemachte Butter darüber, und beſtreut ſie mit geriebener Semmel.

Kalbsbruſt am Spieß mit Schinken. Man füllt ſie wie geſagt; ſpikt ſie mit groſſem wohlgewürzten Spek, ſtekt ſie an den Spieß, belegt ſie mit Schinken- und Kalbfleiſchſcheiben auch Spekſtreifen, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, bewikelt ſie mit zwey Bogen Papier, und läßt ſie bey gelindem Feuer braten. Iſt ſie gahr, ſo macht man die Streifen davon und legt ſie in eine Schüſſel. Dann ſchüttet man ein Schinkenragout darüber, belegt ſie mit Schinkenſcheiben, und richtet ſie warm an.

Kalbskeule, (Schlegel) angeſchlagen. Man ſalzt ſie ein wenig ein, bratet ſie am Spieß, ſchneidet nach dieſem das Braune herunter, lößt das übrige Fleiſch von den Knochen ab, hakt es ganz klein, puzt den Knochen und legt ihn beyſeite; ſchneidet ein halb Pfund Nierentalg darunter, thuts in einen Mörſel, ſchlägt vier bis fünf Eyer daran und ſtößt es; gießt zwey Löffel voll Rahm, auch eingeweichte und wieder ausgedrükte Semmeln dazu, ſalzt es ein wenig, und würzt es mit Muſcatenblüthe, Ingber und Citronenſchaalen, und ſtößt alles vollends zuſammen. Dann beſtreicht man die Knochen mit Eyern, legt von der Farce daran, (wenn man vorher eine Pfanne mit Butter geſchmiert, einen Bogen Papier darein gelegt und dieſen auch beſchmiert hat) und ſchlägt ſie fein an. Dann beſtreicht man ſie mit Eyern, gießt zerlaſſene Butter darüber, beſtreut ſie mit Semmeln und bakt ſie im Ofen. Man kann ſie warm auftragen, auch Brühe darunter geben.

Kalbskeule, gefüllt. Man öfnet ſie unten der Länge nach am diken Fleiſch, und ſchneidet alles Fleiſch heraus; doch macht man keine Löcher. Das Fleiſch hakt man ganz klein. Dann ſchneidet man eingeweichte Semmeln, Nierenſtollen, etwas Zwiebeln, ein Ey ganz klein zuſammen, würzt es mit Ingber, Muſcatenblüthe, Cardomomen und Salz, reibt würflicht geſchnittenen Spek, Citronenſchaalen und ein klein wenig Thymian darunter, miſcht alles, füllt es in die Keule und näht es feſt

zu. Man kann es kochen oder braten.

Kalbskeule, ſpaniſch. Man ſchneidet eine Kalbskeule in kleine dünne Stüke, hakt ſie fein, und thut ſie nebſt einem und einem halben oder ſieben Viertelpfund Spek, etwas Baſilicum, Thymian, einigen geſchälten Aepfeln, in Milch geweichter Semmel, einigen Dottern, Parmeſankäß, Salz und Pfeffer in einen Mörſel, ſtößt alles recht fein, thut groſſe und kleine Roſinen dazu, und miſcht die ganze Maſſe wohl durcheinander. Dann bräunt man Butter in einer Caſſerole, macht von dieſer Farſe Klöſe, thut ſie in die Caßerole, läßt ſie darinn gelbbraun werden, gießt Bouillion darauf, und läßt ſie damit kochen.

Kalbskeule, mit Sardellen geſpikt, engliſch. Man macht Kohlfeuer in ein Forcirloch, ſtekt den Braten an einen hölzernen Spieß, hält ihn über die Glut, ſchmiert ihn mit Spek oder Butter, läßt ihn zimlich anlaufen, und wiſcht ihn wieder ab; nimmt Sardellen, wäſſert ſie ein und wäſcht ſie wieder aus, zieht das Fleiſch von den Gräten, durchzieht die Keule mit einer Spiknadel, drükt in das Loch, wo die Sardellen durchgezogen ſind, ein wenig Butter, und oben darauf etwas Semmel, und bratet ſie am Spieß gemach. So bald ſie troken werden will, befährt man ſie mit Butter, ſezt eine Bratpfanne unter, legt ein paar ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter hinein, gießt ein paar Löffel voll Brühe in die Pfanne, auch muß das Heraustropfende in die Pfanne kommen; auch ſalzt man die Keule am Spieß, beſtreicht ſie oft mit Butter und allemal Mehl darauf. Iſt ſie gahr, legt man ſie auf eine Schüſſel. Die Brühe aber in der Bratpfanne macht man ſiedend heiß, ſchlägt ein paar Eyerdotter auf einen Teller, zerklopft ſie mit etlichen Tropfen Weineſſig ganz klein, und läßt ſie in die Brühe laufen, rührt ſie aber, daß ſie nicht gerinne. Die Brühe muß alsdann durch einen Durchſchlag unter den Braten laufen; über dieſen gießt man ſchäumende Butter und beſtreut ihn mit Semmeln.

Kalbsbraten, ſchwäbiſch. Man wäſſert ein dik fleiſchigt Stük von einer Keule, ſalzt es, und legts in eine Bratpfanne. Zu drey Pfund Fleiſch nimmt man nicht gar ein halb Pfund Spek, und eine geſchälte Zwiebel, ſchneidet beedes würflicht, thuts in die Bratpfanne zu dem Fleiſch, gießt auch ein gut Theil Waſſer daran, und bratets miteinander im Ofen. Iſt er faſt gahr, ſo muß man ihn fleißig umwenden,

die Brühe durch einen Seiger abſeigen, (Zwiebel und Spek bleiben in dem Seiger) die Brühe wieder daran gießen, Spek und Zwiebel oben auf den Braten legen, und dies ein bis zweymal thun, damit der Braten auf allen Seiten gelb, und der oben liegende Spek gebräunt werde. Von der Brühe muß ſo viel in der Bratpfanne bleiben, daß, wenn der Braten in die Schüſſel kommt, man ſie hineingieſſen oder darüber anrichten könne.

Kalbskopf mit einer Spekbrühe. Er wird ſauber gepuzt und mit den Füßen in Salz und Waſſer zum Feuer geſezt, daß er weich kocht. Dann kühlt man ihn aus, ſticht ihm die Augen aus, reißt ihm die Kinnbaken aus, puzt die weiſſe Haut weg, und bricht ihm die Zähne bis auf den Milchzahn aus. Sezt in einer Caßerole Butter auf Kohlen, daß ſie heiß werde, rührt einen Löffel voll Mehl darein, daß es braun wird, würzts mit Ingber und Pfeffer, legt den Kopf und die gepuzte Füße darein und läßt es kochen. Indeſſen brennt man geſchnittenen und geröſteten Spek an den Kalbskopf, ſchneidet Spek und Semmel würflicht, und röſtet es durcheinander. Wenn man ihn nun anrichtet, ſo legt man die Füße außen herum, brennt die geröſtete Semmeln und den Spek darauf, und ſtreut Ingber und Pfeffer darüber.

Kalbskopf mit Muſcatenblüthe. Wann er gehörig zugerichtet iſt, ſo legt man ihn in eine Caßerole, gießt Fleiſchbrühe darauf, würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, ſalzt ihn hinlänglich, legt auch ein Stük Butter hinein, und läßt ihn kochen, bis eine diklichte Brühe daran wird. Endlich ſtreut man beym Anrichten Muſcatenblüthe und Ingber darüber.

Kalbskopf mit ſauerer Fricaßee und geröſteter Semmel. Man kocht ihn ſauber ab, legt ihn in eine Caßerole und gießt die Brühe darauf, nur daß er warm bleibt; thut ſechs Eyerdotter in einen Tiegel, ſchüttet ein wenig rohes Mehl dazu, und rührts mit einem Löffel voll Weineßig klar ab, legt ein Stük Butter dazu, gießt Brühe und noch mehr Eßig darein, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüthe, ſezt es aufs Feuer, und rührts bis es dik werden will; alsdann thut man ein paar Tropfen kalt Waſſer hinein, daß es nicht gerinne. Endlich richtet man den Kalbskopf auf eine Schüſſel an, macht die Hirnſchaale oben voneinander, thut das Gehirn in jede Schaale halb, und legts neben den Kopf auf den Schüſſelrand, gießt auch die Brü-

Brühe über den Kopf, daß man ihn ganz überziehe. Endlich röſtet man würflicht geſchnittenen Spek und Semmeln darüber.

Kalbskopf mit engliſcher Soſe. Man brüht ihn ab, ſchneidet die Zunge aus, ſpaltet den Kopf in der Mitte, die Füße auch, und macht dieſe von den Beinknochen ab, wäſſerts wohl aus, und kochts im Waſſer mit ein wenig Salz gahr. Hierauf nimmt man die eine Hälfte vom Kopf heraus, löſt und puzt das Bakenfleiſch ein wenig, beſtreicht es mit geſchmolzener Butter, beſtreut es mit gemengten gehakten Peterſilie, geriebenem Brod, Salz und Pfeffer etwas dik, die Hälfte Füße auch, bakts in einer Tortenpfanne mit etwas ſtarkem Feuer, daß es gelbbraun wird, und macht dieſe Soſe: Man nimmt ein gut Stük Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl, knetet es zuſammen durch, hakt Capern, Chalotten, einmal aufgekochte Peterſilie klein, auch Citronenſchaalen und Lorbeerblätter, knetet alles zum Mehl und Butter hinein, und rührts mit einer guten Brühe ab; dann macht man einige hartgeſottene Eyerdotter in kleine Stüke, thut ſie auch in die Soſe, oder ſtreut ſie beym Anrichten darüber. Hierauf nimmt man die andere Hälfte vom Kopf, die man indeſſen warm halten muß, auch heraus, löſt und puzt die Kinnbaken, richtet beede Theile in eine Schüſſel an, legt die gebakene Füße an die Seite zu dem gekochten Kopf, und die gekochten Füße an die Seite bey dem gebakenen Kopf, und gießt die Soſe über das Gekochte aber nicht über das Gebakene.

Kalbskopf, gebraten. Man wäſcht ihn aus etlichen Waſſern ſauber, und läßt ihn im Waſſer und Salz nur überſieden, nimmt ihn aus dem Waſſer, worinn er geſotten worden, macht ein klein Loch bey dem Hals in die Hirnſchaale, daß das Hirn herausgenommen werden kann, thut die Haut und Adern vom Hirn, zerrührt es, miſcht ein weiſſes im Schmalz geröſtetes Brod, wie auch Roſinen, Mandeln und Weinbeere darunter, ſchlägt Eyer daran, und füllt es in den Kopf, bindet ihn zuſammen, ſtekt ihn an den Spieß, und ſchmiert ihn immer mit Butter; zulezt wird er mit Semmelkrumen beſtreut, zwey und eine halbe Stunde gebraten, in die Schüſſel gelegt, in das Maul und die Augen Lorbeer- oder Roßmarinſträußchen geſtekt.

Kalbsfüße, gebaken. Man ſchneidet ſie in die Länge voneinander, ſezt ſie in Waſſer mit etwas Salz zum Feuer, daß ſie weich kochen; darnach kühlt man ſie troken, nimmt

nimmt einen halben Nöſſel Milch, quirlt ſo viel Mehl darein, daß ſie bald wie ein dünner Brey wird, ſchlägt vier Eyer darein, und ſalzt es ein wenig; macht ferner Schmalz in der Pfanne heiß, ſchüttet einen Löffel voll davon in die Klare, gießt dieſe über die Füße, wälzt ſie darinn herum, thut ſie in das heiße Schmalz und bakt ſie gelb.

Kalbsfüße, anders gebaken. Man macht ſie wie die vorige; nimmt dann vier bis fünf Eyer in eine Schüſſel, ſtreut geriebene Semmeln und etwas Mehl darein, klopft es klar ab, ſalzt es ein wenig und hakt viel grüne Peterſilie darunter; macht Schmalz heiß, wikelt die Füße darinn herum, legt ſie ins Schmalz, und bakt ſie rösch heraus.

Kalbsfüße, fricaßirt. Man kocht ſie ab und puzt ſie ſauber aus, richtet ſie in eine Caßerole ein, legt ein Stük Butter dazu, paſſirts mit Citronen und Muſcatenblüthe ab, wirft ein paar ganze Zwiebeln daran, gießt ein wenig Wein, ein paar Löffel voll Eßig und Brühe daran, und läßt ſie ſo kochen. Hierauf nimmt man vier Eyerdotter, nachdem es Füße ſind, ſchlägt ſie in ein Töpfchen, gießt etliche Tropfen Eßig hinein, thut eine Meſſerſpize voll Mehl dazu, quirlt es klar, und läßt die Brühe von den Kalbsfüßen an die Eyerdotter laufen, rührts aber immer, daß es nicht gerinne; ſchüttets hernach wieder an die Füße und ſprengt beym Anrichten zerlaſſene Butter darauf.

Kalbsfußpaſtete. S. Paſtete.

Kalbsfüße, farſirt oder angeſchlagen. Man kocht und würzt ſie ab, daß keine Haare daran bleiben, und legt ſie troken; macht eine Farſe, (S. **Kalbskeule, angeſchlagen**) beſtreicht die Füße mit Eyern, aber nicht zu naß, umſchlägt ſie mit der Farſe, nach Art des Fußes, verfährt, wie bey der Kalbskeule, und bakt ſie im Ofen. Man kann dann eine beliebige Brühe darüber machen.

Kalbsfüße, marinirt. Man blanchirt ſie, ſezt ſie in Waſſer, mit Wein und Eßig vermiſcht, zum Feuer, ſalzt ſie ein wenig, legt Thymian, Salbey und Yſop daran, und kocht ſie weich, läßt ſie dann troken werden, macht Schmalz oder Baumöl in der Pfanne heiß, wirft die Füße darein, und läßt ſie etwas braun werden, legt ſie darnach ſo ein, wie beym **Aal, Hecht, Forelle**, geſagt worden.

Kalbsleber, gebaken, im Nez. Man hakt einige Kalbslebern ganz klein, vermiſcht ſie mit eingeweichter Semmel, würzt ſie

mit Jngber und Pfeffer, und rührt dies zuſammen in einer Caßerole mit einem Stük Butter auf Kohlfeuer ab, ſchneidet ein halb Pfund Spek ganz klein würflicht, ſchüttets nebſt einem Viertelpfund kleinen Roſinen auch zur Leber, ſalzt es, und rührt es wohl durcheinander, iſt es zu dik, ſo ſchlägt man drey bis vier Eyer darein, und gießt ein paar Löffel voll Rahm daran. Hierauf breitet man ein unzerriſſenes Kälbernez über einen mit Butter beſchmierten Tiegel, ſchüttet die abgerührte Leber darein, dekt ſie mit dem übrigen Nez oben zu, ſtekt ein paar Speiler darein, und bakts in einem heißen Bakofen.

Kalbsleber, gebaken, mit einer Negeleinsſoſe. Man ſchneidet ſie zu Schnitten, ſalzt ſie ein und läßt ſie eine Weile ſo liegen, ſtreift ſie durch die Hand und beſtreut ſie dik mit Mehl; macht Schmalz heiß, legt die Leber darein, und bakt ſie braun heraus. Dann macht man in einer Caßerole Butter braun, rührt einen Löffel voll Mehl darein, welches braun ſeyn muß, gießt Brühe, Wein und Eßig darein, würzts mit viel geſtoſſenen Negelein, Jngber, Citronenſchaalen und Zuker, und läßts durcheinander kochen, bis die Brühe etwas dik wird, gießt auch ein paar Löffel voll Schmalz darein. Beym Anrichten ſchüttet man die Soſe in die Schüſſel, die Leber legt man herum und beſtreut alles mit Zuker.

Kalbsleber, gedämpft. Man durchzieht ein paar Lebern mit groben Spek, bräunt in einer Caßerole Butter, beſtreut die Lebern mit Mehl, und läßt ſie auch darinn bräunen; gießt Brühe darauf und läßt ſie ein wenig kochen, ſchüttet ein paar Löffel voll Wein daran, legt ein paar ganze Zwiebeln dazu, und würzt ſie mit Jngber, Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen. Jſt die Brühe nicht dik genug, ſo thut man ein wenig gebrannt Mehl darein, nimmt beym Anrichten die Zwiebeln wieder heraus, legt die Lebern auf die Schüſſel, gießt die Brühe darüber, und beſtreut ſie mit Semmeln.

Kalbsleber mit Sardellenſoſe. Man ſchneidet ſie in Scheiben, macht Butter in einer Caßerole heiß, beſtreut die Leber mit Mehl, und röſtet ſie in der heiſſen Butter; gießt Brühe darauf, würzt ſie mit Jngber, Pfeffer, Negelein, Citronenſchaalen und Scheiben; wäſcht Sardellen, zieht ſie von den Gräten ab, hakt ſie ganz klein, feuchtet ſie ein wenig mit Wein an, thut ſie an die Lebern, und läßt ſie noch eine Weile kochen.

Kalbsleber mit Zwiebelſoſe, ſauer. Wie die vorige; nur daß man Eßig hineingießt, und viel Zwiebeln in Butter röſtet und daran brennt, und die Sardellen wegläßt.

Kalbsleber, wie Hirſchleber bereitet. Man wäſcht und häutelt ſie rein, ſchneidet ſie zu länglichten Schnitten, ſalzt, pfeffert und ſchwingt ſie im Mehl, bakt ſie in heißem Schmalz, legt ſie auf eine Schüſſel, und ſeigt das Schmalz von dem Trüben herab. Dann gießt man zu dem in der Bratpfanne zurükgebliebenen Trüben ein halb Gläschen Wein, etwas Fleiſchbrühe und Eßig, würzt es mit Pfeffer und Negelein, ſtreut würflicht geſchnittene Citronenſchaalen darein, und läßts ſo zuſammen in der Pfanne ſieden, damit die Brühe diklicht werde; hierauf richtet man ſie über die Leber an, läßt ſie auf der Kohlpfanne noch einen Wall thun, und drükt Citronenſaft darauf.

Kalbsleber, wie Vögel zubereitet. Man wäſcht und häutelt ſie, ſchneidet daraus Stükchen, drey Queerfinger breit, einen Finger lang und einen kleinen Finger dik. Man legt ſie, je zwey und zwey nebeneinander, würzt ſie mit Salz, Ingber, Pfeffer und geſtoſſenen Negelein auf einer Seite; ſchneidet ſchmale Stükchen Spek, Meſſerrüken dünn, aber nicht gröſſer als die Leberſtüke; legt jedes Stükchen Spek auf jedes Stükchen Leber, das zuvor gewürzt iſt, auf dieſes Stükchen Spek wieder ein Stükchen Leber, und immer eins nach dem andern, aber allemal die Leber auf einer Seite gewürzt, bis Spek und Leber alle ſind, und zwar ſo, daß allemal zwiſchen zwey Leberſtükchen ein Spekſtükchen zu liegen kommt. Dann ſchneidet man ein Kalbsnez in Stüke, ſo groß, daß jedes Stük Leber und Spek hineingewikelt werden kann. Wann nun dies Nez in ſolche Streifen zerſchnitten iſt, ſo würzt man jedes Stükchen Leber auf beyden Seiten, ſchlägt ein Stükchen Nez darum, und näht es zu, bis ſie alle ſind. Endlich bratet man dieſe ins Nez gewikelte Leberſtükchen auf dem Roſt, und wenn ſie etwas geröſtet ſind, legt man ſie in einen Tiegel, und bratet ſie in Schmalz braun gahr. Sind ſie fertig, ſo nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel aus dem Tiegel, läßt ſie abträufen, ſchneidet das Zuſammengeheftete auf, legt ſie in die Schüſſel, und ſtreut Semmelkrumen darauf.

Kalbsgeſchling, gebaken auf einer Schüſſel. Man nimmt ein oder mehrere Kalbsgeſchlinge, ſezt ſie mit Waſſer zum Feuer, ſalzt ſie ein wenig und läßt ſie weich

weich kochen, kühlt ſie aus, hakt ſie ganz klein, ſchüttet ſie in einen Tiegel, thut eingeweichte und wieder ausgedrükte Semmel, einen halben Nöſſel Rahm, acht bis neun Eyer, eine gehakte Zwiebel, eine Hand voll kleine Roſinen, würflicht geſchnittenen Spek, Jngber, Pfeffer, grüne gehakte Peterſilie, zerlaſſene Butter und Salz dazu, und rührt alles durcheinander ab. Dann macht man um die Schüſſel, worauf man anrichten will, einen Kranz von hartem Teig, läßt aber auf dem Rand ein paar Queerfinger breit zum gutenButterteig leer, den harten Teig aber zwikt man ſauber, beſtreicht beyde Teige mit Eyern, beſchmiert die Schüſſel mit Butter, ſchüttet das Abgerührte hinein, und bakts im Ofen.

Kalbslunge, gehakt, mit grüner Peterſilie. Man kochts, wie voriges ab, kühlts aus und ſchneidet es mit einem Schneidmeſſer klein, macht in der Caßerole Butter auf Kohlen heiß, rührt etwas Mehl darein, daß es gelb wird, und rührts immer um; thut die geſchnittene oder gehakteLunge dazu, gießt Fleiſchbrühe darauf, rührts durcheinander, würzts mit Jngber und Pfeffer, ſchüttet viele gehakte Peterſilie daran, und läßt es kochen.

Kalbslunge, ſauer, mit Zwiebeln. Gerade wie das vorige. Nur wirft man geſchnittene Zwiebeln in das geröſtete Mehl, und verfährt ferner eben ſo, wie bey vorigem.

Kalbslunge, geröſtet. Man ſiedet ſie in halb Waſſer und Wein weich und ſalzt ſie, ſchneidet ſie auf einem Teller zu Stüken, gröſſer als ein Finger; legt dieſe dann in heißes Schmalz in einer Pfanne, richtet ſie in die Schüſſel an und ſtreut Jngber darauf, oder macht eine Brühe darüber.

Kalbslungenmus. Man kocht ſie, kühlt ſie ab, und hakt ſie ganz klein; bräunt Butter in einer Caßerole, rührt etwas Mehl daran, daß es gelb wird, thut die gehakte Lunge darein, gießt Fleiſchbrühe daran, wirft kleine Roſinen, Pinien, Jngber und Muſcatenblüthe hinein, ſchüttet einen Löffel voll Weineßig dazu, und läßts ſo kochen, legt auch etwas Butter darein und ſalzt es. Beym Anrichten rührt man einen Eyerdotter darein.

Kalbsgekröß, fricaßirt. Man wäſcht es aus, ſezt es mit etwas geſalzenem Waſſer zum Feuer, daß es, aber nicht gar zu weich, kocht; thut es in kalt Waſſer, nimmt alle Drüſen heraus, ſchneidet ſie ſtükweis, richtet ſie in eine Caßerole ein, legt ein Stük But-

Butter daran, paßirts ein wenig, würzt es mit Muſcatenblüthen, Ingber und Citronenſchaalen, wirft auch eine ganze Zwiebel, und ein paar Lorbeerblätter daran, gießt ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und läßts zuſammenkochen. Indeſſen rührt man vier bis fünf Eyerdotter mit etlichen Tropfen Weineßig an. Wann man anrichten will, zieht man die Brühe an den Gekröſen damit ab, ſchüttet dieſe wieder über das Gekrös, rüttelt es durcheinander, daß die Brühe faſt wie ein Brey wird, und ſprengt beym Anrichten zerlaſſene Butter darüber.

Kalbsgekrös, farſirt. Man puzt und ſchneidet es ſtükweis, paſſirts in der Caßerole in Butter, Muſcatenblüthen und Citronenſchaalen, hakt die Hälfte davon klein, vermiſcht es mit viel geriebener Semmel, einer halben Nöſſel Rahm, gehakter Peterſilie, acht Eyern, halb Dottern, und halb ganzen, einem halben Pfund gehakten Nierenſtollen, Muſcatenblüthen, Ingber und Salz. Dies alles rührt man durch einander. Hierauf macht man einen Kranz um eine Schüſſel, wie bey der gebakenen Kalbslunge, beſchmiert ihn mit Butter, gießt vom Abgerührten die Hälfte hinein, legt das Paßirte in die Mitte, ſchüttet die andere Hälfte des Abgerührten oben drüber, thut etwas Butter darauf, ſtreut Semmel darüber, läßts im Ofen baken, und beſtreuts nachher mit Zuker.

Kalbsgekrös in Papier. Man machts erſt, wie ſchon gemeldet, paßirts alsdann und kochts nach voriger Art. Hernach ſezt man in Papier auf, beſchneidet es gehörig, gießts ſodann ein, und bakt es im Ofen.

Kalbfleiſch- und Schinkencoulis. Man belegt den Boden einer Caßerole hie und da mit Spekſtreifen: die ganze Caßerole aber mit etwas diken Scheiben aus einer Kalbskeule: legt auf dieſe Schinkenſcheiben, thut dann einen Kochlöffel voll Brühe, auch ſo viel geſtoſſenen Zuker, als man zwiſchen zwey Fingern faſſen kan, hinzu, und läßts zuſammen eine viertel Stunde ſchwizen. Nachher verſtärkt man das Feuer. Wann nun alles vom Zuker überzogen iſt, und das Fleiſch eine gute Farbe hat, zieht man das Fleiſch und den Schinken heraus, legts auf einen Teller, thut Butter in die Caßerole, und wann ſie geſchmolzen iſt, ſo viel Mehl, als zu der Sus gehöret, hinein, und kochts damit. Fängt es an, ſich zu färben, wirft man zwey kleine, halb von einander geſchnittene Zwiebeln hinein, und rührt be-

ſtändig um, thut etwas Peterſilie dazu, und ſchüttet ein wenig Brühe daran. Dann würzt man es mit Negelein, Champignons und Knoblauch, kochts gelind, rührts, bis es gahr iſt, und ſeiget es durch ein Haartuch.

Kalb- oder Hühnerfleiſchſulze. Man ſezt Kalb- oder Hühnerfleiſch, wohl gewaſchen, zum Feuer, und verſiedet es ganz. Dann ſchüttet man es in eine Serviette, und preßt es aus. läßt es einige Stunden ſtehen, und kalt werden, nimmt das Fett davon, thut eine halbe Maas Wein, Zuker, Zimmet, etwas Citronenſchaalen, und zehn ganze Negelein daran, und läßts kochen. Indeſſen ſchlägt man das Weiße von Eyern ſtark, thuts darein, kochts ein paarmal auf, und ſeigts durch eine Serviette.

Kalbsmägen, gekocht. Man ſchueidet ſie auf, puzt, wäſcht und ſezt ſie im Waſſer zum Feuer, und läßt ſie weich ſieden, nur nicht über vier Stunden. Sind ſie faſt weich, ſo ſalzt man ſie, und legt ſie in eine Schüſſel, daß ſie verſeigen. Indeſſen röſtet man die Mägen in einer Pfanne, legt ſie in eine Schüſſel, ſtreut Jngber darauf, und macht eine Brühe darüber, oder füllt ſie. Man darf ſie aber nicht aufſchneiden, wenn man ſie füllen will.

Kalbsmägen, gefüllt. Man wäſcht ſie ſauber, hakt etwas Fleiſch mit Rindsmark, röſtet eine geriebene Semmel im Schmalz, rührt ſie unter das gehakte Fleiſch und Mark, ſalzt und würzt ſie, ſchlägt Eyer daran, und rührt alles untereinander. Iſt dies zu dik, ſo thut man Fleiſchbrühe oder Milch dazu. Dann füllt man es in die Mägen, und ſiedet ſie.

Kalbsnieren auf Semmelſchnitten, oder Nierenſchnitten. Man ſchneidet eine kalte, gebratene Kalbsniere mit dem Fett würflicht, hakt ſie klein, thut ſie in eine tiefe Schüſſel, und zwey geriebene Semmeln, vier bis fünf Eyer, einige Löffel voll Rahm, geriebene Muſcatennuß, und etwas Salz dazu, rührt es zuſammen, legt es rund und hoch auf die Semmelſchnitten, macht es mit dem Meſſer etwas glatt, und bakt ſie.

Kalbshirn, auf Italiäniſch. Man kocht das Hirn aus zwey bis drey Köpfen mit gutem Gewürz, nimmts, wann es halb gahr iſt, heraus, ſchneidet es in Stüke, einer welſchen Nus groß, wendet ſie in einem geklopften Ey um, beſtreut ſie mit zarten Semmelkrummen, und bakt ſie. Man richtet ſie mit Citronenſaft an.

Kalbsohren, gefüllt. Man brüht ſie an, und blanchirt ſie, füllt ſie mit einer dichten Fülle, und näht ſie ganz herum ſauber zu. Hernach legt man auf den Boden eines Topfs eine Reihe Spekſtreifen, alsdann die Kalbsohren, thut etwas Lorbeer, Coriander, und eine Kanne Wein dazu, bedekt alles mit Spekſtreifen, verſchmiert den Rand des Topfs mit Teig und ſtarkem Papier, doch, daß der Dekel genau einpaße, und kocht es in einer Brühe ſechs bis acht Stunden auf nicht zu ſtarkem Feuer. Wann ſie gahr ſind, macht man den Faden davon, doch, daß die Fülle nicht herausgeht, kehrt ſie in zerklopftem Ey ein wenig um, beſtreut ſie mit Semmelkrummen, bakt ſie im Schmalz, und belegt ſie mit gehakter Peterſilie.

Kalbszungen im Ragout. Man kocht ſie im Waſſer mit ein wenig Salz ab, zieht ihnen die Haut ab, ſchneidet ſie in der Länge mitten durch, bräunt ſie in Butter, und macht folgendes Ragout: Man macht Butter in einer Caßerole braun, dann thut man nach Proportion etwas Mehl hinein, rührt es ſo lang, bis es auch braun wird, dann thut man ein wenig von dieſem braunen Mehl, klein gehakte Zwiebeln, Lorbeerblätter, klein gehakte Champignons, Capern, Citronenſchaalen uud Scheiben, etwas Fleiſchbrühe, in eine Caßerole, und läßts durchkochen, daß nur eine kurze Soſe bleibt. Dieſe gießt man dann beym Anrichten über die Zunge.

Kalbszungen, gefüllt. Man macht von der Seite der Gurgel ein Loch mit einem kleinen Meſſer in die Zunge, dann macht man eine Fülle von dem Bruſtfleiſch des Federviehes, mit ein wenig gahr gekochten Schinken, Champignons, Peterſilie, Zwiebeln, Pfeffer, Muſcatennus, Salz, ein wenig blanchirten Spek, einem Stük Rindsfett, ein wenig in Rahm geweichten Semmelkrummen, und drey bis vier Eyerdottern; hakt dieß zuſammen, ſtoßt es im Mörſel und füllt damit die Zunge durch die gemachte Oefnung. Dann belegt man den Boden eines Keſſels mit Spekſtreifen und dünnen Scheiben von geklopftem Rindfleiſch, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, Zwiebeln, gelben Rüben und Paſtinaken, legt die Zunge darauf, würzt und bedekt ſie oben, wie unten, nnd läßt ſie ganz gelind, mit Feuer oben und unten, kochen. Sind ſie halb gahr, thut man einen Löffel voll Jus von Rindfleiſch hinein, damit die Zungen feucht werden, und kocht ſie vollends gahr. Alsdann macht man einen Ragout von

würflicht geſchnittenen Kalbsprieſen, Hahnenkämmen, Champignons, Artiſchokenſtielen, Spargelſpizen, thuts mit etwas geſchmolzenen Spek in eine Caßerole, gießt etwas Brühe daran, und läßts eine halbe Stunde gelind kochen, fettet das Ragout wohl ab, und macht es diklicht mit einem Coulis von Kalbfleiſch und Schinken; läßts nun die Zunge ablaufen, und richtet den Ragout darüber an.

Kalbszunge am Spies gebraten. Wann ſie zuvor in einer Brühe gekocht ſind, zieht man die Haut ab, ſpikt ſie mit feinen Spek, ſtekt ein ſpizig Holz durch die Mitte, bindet ſie mit Bindfaden an einen Spieß, und bratet ſie; alsdann zieht man ſie ab, thut Schinkeneſſenz in eine Schüſſel, legt die Zungen drüber, und richtet ſie warm an. Statt der Schinkeneſſenz nimmt man auch Pfefferſoſe.

Kalbsnierentorte. S. Torte.

Kalbspriſentorte. S. Torte.

Kalbszungenpaſtete. S. Paſtete.

Karauſchen mit Rahm und Kümmel. Man ſchuppt ſie, nimmt ſie aus, und ſchneidet etliche Kerben auf beyden Seiten: ſezt in einem Fiſchkeſſel Waſſer zum Feuer, und ſalzt es, wie man die Karpfen ſalzt. Indeſſen wäſcht man die Fiſche aus, beſprengt ſie mit Eßig, und legt, wenn das Waſſer kocht, die Karauſchen hinein, daß ſie ziemlich einſieden. Dann läßt man ein Nöſſel Rahm ſieden, ſchlägt vier bis fünf Eyerdotter in ein ander Töpfchen, und quirlt ſie, ſchüttet einen halben Eßlöffel voll Kümmel, der mit einem Schneidmeſſer klein geſchnitten worden, an die Eyerdotter, und thut ein Stük Butter nnd Muſcatenblüthe dazu. Wann der Rahm kocht, ſchüttet man ihn an die Eyer, die man aber beſtändig quirlen muß, daß ſie nicht zuſammenlaufen. Endlich richtet man die Fiſche an, nnd wenn die Brühe etwas dik iſt, ſo gießt man ſie darüber, und beſprengt ſie mit zerlaſſener Butter.

Karauſchen mit einer Capernſoſe, weis. Man ſchuppt und ſiedet ſie, wie die vorigen; gießt eine Nöſſel Fleiſchbrühe und Wein in ein Töpfchen, thut eine Hand voll Capern, Citronenſchaalen, Muſcatenblüthen, Ingber und ein paar Lorbeerblätter darein, und läßts zuſammen kochen, ſchlägt fünf Eyerdotter in einen andern Topf, quirlt dieſe mit etlichen Tropfen Weineßig, legt ein Stück Butter dazu, und gießt die Brühe im erſten Töpfchen, wenn ſie ſiedet, an die aufgeſchlagenen Eyerdotter, und quirlt ſie ohne Unterlaß, daß ſie nicht zuſammenlaufen,

ſen. Wann nun dieſe Brühe dik iſt, ſo richtet man die Fiſche warm an, gießt die Brühe darüber, und beſprengt ſie mit zerlaſſener Butter.

Karauſchen mit einer Capernſoſe, anders. Nach dem Schuppen und Abſieden thut man eine Hand voll Capern in einen Mörſel, und ſtößt ſie mit geriebenem geröſteten Roggenbrod in Butter ganz klar: ſchüttet diß in einen Topf, gießt Fleiſchbrühe, Wein und etwas Eßig darauf, würzt es mit Jngber, Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen, und läßt es zuſammen kochen. Jſt es nun dik, ſo ſtreicht mans durch ein Haartuch in eine Caſſerole, legt die Fiſche dazu, und läßt ſie beym Kohlfeuer gemach kochen. Endlich bräunt man Butter in der Pfanne, und brennt dieſe auch hinein, richtet ſie an, und beſtreut ſie mit Citronenſchaalen.

Karauſchen mit einer Spekbrühe. Wann ſie bereitet und geſotten ſind, ſo bräunt man ein Stück Butter in einer Caßerole, rührt einen Eslöffel voll Mehl darein, und fährt mit dem Rühren ſo lang fort, bis das Mehl caſtanienbraun iſt. Dann gießt man Brühe und Eßig darein, und läßts ferner kochen: ſchneidet ein halb Pfund Spek würflicht, röſtet ihn in der Pfanne braun, brennt ihn in die Brühe, würzt ſie mit Pfeffer, Jngber und Lorbeerblättern, und legt die Karauſchen darein: ſchneidet inzwiſchen Spek und Semmel würflicht, röſtets zuſammen gelb, richtet die Fiſche an, gießt die Brühe darüber, und ſtreut Spek und Semmel darüber.

Karauſchen mit Knoblauch gedämpft. Man reißt, ſchuppt und ſprengt ſie mit Salz ein: bräunt Butter in einer Kaßerole auf Kohlen, troknet aber inzwiſchen die Karauſchen, und legt ſie in die heiße Butter. Mittlerweile, daß ſie auf der Seite, wo ſie liegen, braun werden, ſezt man andere Butter zum Feuer, und wirft, wann dieſe heis iſt, geſchnittenen Knoblauch hinein, und brennt ihn über die Karauſchen. Darnach ſeigt man die Butter von den Fiſchen ab, thut ſie vom Feuer, und macht dieſe Brühe: Man röſtet Roggenbrod in Butter, thuts in einem Topf, ſchüttet Knoblauch dazu, gießt Brühe darauf, würzt es mit Jngber und Pfeffer, und läßt es kochen: ſtreicht es durch ein Haartuch, gießt dieſe Brühe über die Fiſche, und läßt ſie wieder auf Ko len kochen. Zulezt gießt man die braune Butter, die von den Karauſchen abgeſeigt worden, darüber, und richtet ſie an.

Karauſchen, marinirt. Man ſehe Forellen, marinirt

Karauſchen mit Mandelmeerrettig. Man bereitet ſie im Anfang, wie gemeldet, dann bakt man ſie im Schmalz röſch, und verfährt wie oben geſagt. S. Hecht, gebaken, mit einem Mandelmeerrettig.

Karpfen, blau zu ſieden. Man ſchneidet den Karpfen am Rüken auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäſcht ihn, thut ihn in eine Schüſſel, und gießt Weineßig darüber. Alsdann thut man Eßig in eine Pfanne, und ein wenig Waſſer dazu, eine ganze Zwiebel, ſalzt es, und wann es kocht, wirft man den Fiſch darein, und läßt ihn ſieden, bis die Floſfedern leicht weggehen; ſeigt ihn ab, thut Wein und Gewürz daran, legt den Fiſch in die Schüſſel und brennt würflicht geſchnittene Semmeln darauf.

Karpfen, in einer ſchwarzen Brühe. Den Karpfen ſchuppet man, wäſcht ihn rein ab, ſchneidet ihn beym Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, und macht die Galle geſchwind ab, gießt ein paarmal Eßig in den Fiſch, daß das Blut rein weg komt. Wann man ihn ausnimmt und auswäſcht, muß man ihn immer in die Höhe halten, daß nichts von dem Blut umkomme. Dann reiſt man ihn vollends, ſchneidet ihn in Stüke, ſprengt ihn ein paar Stunden mit Salz etwas ſcharf ein, macht hochbraun Mehl mit kleingehakten Zwibeln, troknet den Fiſch ab, verſieht ihn mit Lorbeerblättern, Citronen, und geſtoſſenen Negelein, gießt etwas rothen Wein, und das Karpfenblut darauf, thut auch noch etwas Waſſer dazu; dekt es dann zu, kochts geſchwind, auch rüttelt man zuweilen die Caßerole, daß es nicht anbrennt. Zulezt bricht man es mit ein wenig Zuker.

Karpfen, mit einer Negeleinsſoſe. Man ſchuppt und reißt ſie, ſezt ſie aber nicht ein, ſondern ſiedet ſie in Waſſer und Salz, wie beym blauabſieden geſagt worden, doch darf man ſie nicht ſo ſehr, wie jene, ſalzen: ſezt dann in einer Caßerole Butter zum Feuer, und wann ſie braun iſt, rührt man Mehl darein, daß ſie caſtanienbraun werde. Dann gießt man Brühe, Eßig und Wein hinein, legt eine ganze Zwiebel daran, würzt es mit viel geſtoſſenen Negelein, Ingber, Citronenſchaalen und Zuker, und läßt es ganz gemach auf Kohlen kochen. Iſt die Brühe nun diklicht, ſo richtet man den Karpfen an, und die Brühe darüber, ſezt ihn auf Kohlen, daß ſich die Brühe ein wenig in den Karpfen ziehe, bereibt ſie mit Zuker, und ſtreut Citronenſchaalen darüber.

Karpfen mit Spekbrühe. Wird geſotten, wie der vorige. Dann ſezt man geſchnittenen Spek mit etwas Butter in einer Caßerole zum Feuer, läßt es zuſammen braun werden, rührt ein wenig Mehl darein, welches ebenfalls bräunen muß, gießt alsdann Brühe und Eßig dazu, würzt es mit Jngber und Pfeffer, und läßt es zuſammen kochen: ſchneidet Spek und Semmel würflicht, röſtet es zuſammen, daß es braun wird, richtet den Karpfen an, gießt die Brühe darüber, und brennt den Spek und Semmel daran.

Karpfen, zu baken. Man ſchuppt und reißt ihn, und ſchneidet ihn in Stüken: wäſcht ſie dann aus, ſprengt ſie mit Salz ein, und läßt ſie eine Weile darinn liegen: endlich wälzt man ſie in Mehl und Semmelkrummen herum, und bakt ſie in einem Tiegel mit brauner Butter.

Karpfen, in Oel gebraten. Man macht den Fiſch am Rüken auf, und thut das Eingeweide heraus, würzt ihn mit Pfeffer, Jngber, Salz und klein geſchnittenen Rosmarin, läßt ihn ein bis zwey Stunden im Gewürz liegen, macht Oel in einer Schüſſel mit Schmalz heis, und ſchüttet es über den Fiſch, daß er auf beeden Seiten mit Oel, begoſſen wird. Dann ſchmieret man auch den Roſt wohl mit Oel. Jſt er nun gebraten, ſo legt man ihn in die Schüſſel und gießt folgende Brühe darüber; Man thut Capern und nicht ſehr ſauren Eßig, Jngber, Pfeffer, Salz und ein wenig Zuker in ein Tiegelchen, läßts ein wenig ſieden, und gießts über den Fiſch. Man kan auch heiſſes Oel darunter ſchütten, und etwas Citronenſchaalen dazu thun.

Karpfen in einer Capernſoſe. Man ſchuppt, bratet und ſiedet den Fiſch ganz. Die Brühe, ſiehe: **Karauſchen mit einer Capernſoſe, weiß.**

Karpfen mit einer Fricaßeeſoſe. Man ſchuppt und ſchneidet ihn in Stücken, thut vier bis fünf Eyerdotter in ein Töpfchen, quirlt ſie mit etwas Mehl ab, gießt ein Glas Wein, Eßig und Brühe daran, würzt es mit Jngber, Muſcatenblüthen und Citronenſchaalen, legt ein paar Lorbeerblätter, nebſt ziemlich Butter dazu, ſezts zum Feuer, rührts immer um, daß es nicht gerinnt. Wann es bald dik iſt, läßt man etliche Tropfen kalt Waſſer hineinfallen, röſtet würflicht geſchnittene Semmel in Butter, und ſtreut ſie beym Anrichten über den Fiſch.

Karpf, geſotten auf Lachsart. Man reißt einen Karpfen von drey bis vier Pfund, wie die blaugeſottene; wäſcht ihn ſauber

der aus, und beſprengt ihn mit Eßig. Dann gießt man in einen Fiſchkeſſel einen Theil Waſſer, und einen Theil Eßig, ſalzt es, doch nicht ſtark, ſchneidet Zwiebel und Citronenſchaalen darein, legt Lorbeerblätter, Rosmarin, und etwas ganze Würze dazu, und ſezet es zuſammen aufs Feuer. Wenn es kocht, thut man den Karpfen hinein, ſtekt aber vorher durch jedes Stük ein Spieschen, läßt ihn, doch nicht ſchnell, ſieden, wirft einer Haſelnus groß Butter hinein, und läßt ihn nur nicht überſieden, doch darf man ihn auch nicht, wie den blaugeſottenen, einſieden. Hierauf nimmt man den Keſſel vom Feuer, und der Fiſch kan nun in der Brühe erkalten, oder man kan ihn warm, in einer Serviette, hingeben, und Citronen dazu thun.

Karpfen mit Sauerkraut. Man ſchuppt, reißt und ſchneidet ſie in Stüke; die Köpfe und Schwänze ſalzt man ein, das übrige ſiedet man, wie gewöhnlich. Dann kocht man Sauerkraut halb gahr im Waſſer, ſchneidet es klein, ſezt zu gleicher Zeit in der Caſſerole Butter zum Feuer, in die man, wenn ſie braun iſt, ein wenig Mehl rühren und röſten muß. Nun ſchüttet man das Kraut hinein, und gießt hernach eine Kanne diken Rahm daran, welches zuſammen eine Weile dämpfen muß. Inzwiſchen brokt man den Fiſch ſtükweis aus, und macht es wie bey: Hecht mit Sauerkraut, geſagt worden. Die Köpfe und Schwänze beſtreut man mit Mehl, bakt ſie aus heiſſem Schmalz, und garnirt das Kraut damit, nachdem es im Ofen gebaken worden.

Karpfen, gebraten. Man ſchuppt und reißt ſie, ſpaltet ſie entzwey, nimmt die Galle heraus, läßt aber das Eingeweide darinn; macht dem Fiſch kleine Schnitte auf beeden Seiten, auch ſpaltet man die Köpfe, ſalzt ſie ein und läßt ſie eine Weile ſo liegen. Dann troknet und ſtreift man ſie ab, beſtreicht ſie mit Butter, legt ſie auf einen Roſt über Kohlen, die aber nicht ſtark ſeyn müſſen. Sind ſie auf der Seite braun, ſo beſtreicht man ſie oben mit Butter, legt ein Blech oben darauf, kehrt den Roſt um, daß ſie nicht ſehr zerreißen, ſezt ihn abermal auf Kohlen, und bratet die Fiſche vollends. Endlich macht man beym Anrichten braune Butter darüber.

Karpfen in einer Paſtete. Man kan ihn, geſchuppt, mit Fleiſchſtüken von Aal ſpiken, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennus, Negelein, Butter und Lorbeerblättern, würzen, eine länglichte Paſtete, nach der Länge des Karpfen, von feinem Teig formiren, ſchließen, und

und bey gelindem Feuer baken, und, iſt ſie halb gahr, ein Glas Wein hineinſchütten. Man kan den Fiſch auch mit Champignons, Artiſchokenſtielen, Auſtern und Karpfenmilch füllen, wenn die Paſtete gar iſt, ſie öfnen, wohl abfetten, ein Auſternragout hineinſchütten, und die Paſtete warm anrichten.

Karpfen, marinirt. Man ſchuppt und ſchneidet ſie in Stüke, ſalzt ſie ein, troknet ſie ab, bakt ſie ohne Mehl aus heiſſem Schmalz oder Baumöl, und verfährt dann wie mit den marinirten Forellen.

Karpfen, gebraten am Spies. Man richtet den gröſten und beſten Karpfen, den man haben kan, einen Milchling, gehörig zu, macht eine Fülle von Karpfenmilch, Fleiſch von Aal, Sardellen, Champignons, geraſpelt Brod, groſſen Zwiebeln, Sauerampfer, Peterſilie und Thymian, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, und geſtoſſenen Negelein, thut etwas Butter dazu, füllt damit den Fiſch, näht die Oefnung zu, ſpikt ihn mit Negelein und Lorbeerblättern, und bewikelt ihn mit Papier, das ſich voll Butter gezogen hat, ſtekt ihn an den Spies, und begieſt ihn in währendem Braten mit heiſer Milch oder Wein. Iſt er gahr, ſo richtet man ihn mit einem Ragout von Champignons, Karpfenmilch, Spargelköpfen, Trüffeln und Morcheln an.

Karpfen im Ragout, mit Aal geſpikt. Wann er abgeſchuppt iſt, ſpikt man ihn mit Aalſchnitten, paſſirt ihn in der Caſſerole mit brauner Butter, thut den Fiſch in ein Beken, nebſt eben der Butter, ein wenig gebakenem Mehl und Champignons, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Muſcatennus, einem Lorbeerblatt und einem Stük grüner Citrone, und thut ein Glas Wein dazu. Iſt er gahr, ſo thut man friſche Auſtern und Capern daran, läſt ihn damit gelind aufkochen, und richtet ihn warm an. Das Ragout muß diklicht ſeyn.

Karpfen in einer Sulze einzumachen, und lang aufzuhalten. Man wäſcht die Fiſche ſauber, ſalzt ſie, läſt das Waſſer wohl davon laufen, hängt ſie an die Luft, daß ſie troknen, pfeffert ſie, legt ſie auf den Roſt, bratet ſie ſachte, doch, daß ſie gelb bleiben, nimmt Eßig und Butter, legt ein Sträuslein Salbey darein, und beſtreicht die Karpfen oft damit. Sind ſie gebraten, ſo beſtreicht man jedes Stük mit einer Feder mit Baumöl wohl, belegt den Boden eines Fäschens mit Rosmarin, und legt den Fiſch darauf; alsdann beſtreut man jedes Stük mit Pfeffer,

Pfeffer, Ingber, Negelein, und Muſcatenblüthen; auch beſtreicht man die Fiſche, wann ſie vom Roſt kommen, und noch warm ſind, mit Baumöl, und ſtreut auf beyden Seiten viel Gewürz darauf: legt dann wieder Rosmarin, auch etliche Lorbeerblätter darauf, dann wieder Fiſche, und ſo fort. Wann alles darinn iſt, macht man halb Wein und halb Eßig recht ſiedend heis, und ſchüttelt es ſtrudelnd über die Fiſche, ſtellt ſie beſchwert in den Keller, und läſt ſie vier Wochen ſtehen. So kan man auch Salme und Forellen zurichten.

Kazendreke zu baken. Man ſchält ein achtels Pfund Mandeln, wäſcht eben ſo viele Cibeben, läßt beedes wieder troknen, ſticht mit einer Nadel, woran ein Faden iſt, durch die Zibebe, dann durch die Mandeln, und fährt fort, bis es eine viertels Elle lang iſt. Dann läßt man den Faden unten und oben vorgehen, und ſchneidet ihn ab, faßt wieder ein friſches Stük an, und fährt ſo fort, bis alles aus iſt. Dann macht man einen Teig, wie zu den Aepfelſchnizen, kehrt ein angefaßtes Stük nach dem andern darin um, und bakt es im Schmalz gelb. Nach dem Baken zieht man die Fäden heraus, beſtreut die Stüke mit Zuker, oder macht eine ſüße Brühe daran.

Kaiſerkuchen. Man weicht Semmel in Milch, drükt ſie wieder aus, nimmt ſie in eine Schüſſel, thut eine Hand voll klein geſtoſſene Mandeln, etwas groſſe und kleine Roſinen, einen Löffel voll klein geſtoſſenen Zimmet, klein geſchnittene Citronenſchaalen und vier Eyer dazu, rührt alles wohl untereinander und bakt es. Nach dem Baken ſpikt man den Kuchen mit geſchnittenen Mandeln. Zur Brühe nimmt man ein wenig Butter, zerläßt ſie, macht ein wenig Mehl darinnen gelb, löſcht es mit Roſenwaſſer und Wein ab, thut ein wenig Safran, Zimmet, genugſamen Zuker, Zibeben und kleine Roſinen daran, läßt es aufkochen und gießt es an den Kuchen. Oder man ſiedet gedörrte Hagebutten im Wein, treibt ſie durch, thut Zimmet, Negelein, klein geſchnittene Citronen und Zuker darein, läßts aufſieden und gießts darüber.

Kindbetterbrod. Man mengt ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pfund Zuker, ein halb Pfund Butter mit einem Ey untereinander, macht Streifen einen Finger lang, ſchneidet mit dem Meſſer etliche Schnitten ab, beſtreicht eins nach dem andern mit Eyern, legts auf ein Blech, beſtreut es mit Mehl und bakts im Ofen. Man nimmt auch Zimmet dazu.

Kirſchen, aufgelaufen, zu baken. Wann man ein wenig heiß Schmalz im Mehl gebrannt hat, ſo ſchüttet man ein wenig warm gemachten Wein daran, und macht das Mehl mit Eyerweiß zu einem zimlich diken Teig, bakt jede Kirſche beſonders und gießt öfters Schmalz auf, doch darf es nicht zu heiß ſeyn.

Kirſchen in Brandewein. Man nimmt vier Pfund groſſe und ſchöne Kirſchen, ſchneidet die Stiele halb ab und thut die Kirſchen in eine gläſerne Flaſche mit einem Hals; dann zerdrükt man in einer Terrine ein Viertelpfund Maulbeere nebſt einigen Himbeeren, welche unter etwas Kirſchenſyrup gemengt werden müſſen, läßt ſie durch ein Sieb ablaufen, und thut den Saft davon in die Brühe zu den Kirſchen. Dann läßt man in einer Kanne Brandewein zwey und ein halb Pfund Zuker zerſchmelzen, rührt ihn recht um, und gießt ihn, mit etwas Zimmet vermiſcht, auf die Kirſchen. Hernach ſtopft man die Flaſche wohl zu. Im Winter laſſen ſich dieſe Kirſchen weiß überzukern oder braun ſieden.

Kirſchenbrod. Man ſtößt Kirſchen, thut halb Waſſer und Wein, Zimmet und Negelein daran, und läßt ſie kochen. Sind ſie genug gekocht, ſo treibt man ſie durch, ſchneidet lange Schnitte von Zeilen Semmeln, und bakt ſie im Schmalz, und ſchüttet in einer Schüſſel Brühe darüber, thut Zuker, Zimmet und Negelein daran, und läßts auf Kohlen kochen.

Kirſchenconſerve. Man nimmt aus zwey Pfund Kirſcheu die Steine heraus, und läßt auf dem Feuer den Saft davon gehen. Hernach drükt man ſie in einem Sieb mit dem Rührlöffel aus, den Saft ſezt man wieder aufs Feuer, und läßt ihn bis auf ein halb Pfund einkochen. Dann ſiedet man zwey Pfund Zuker a la plume, thut die Häute dazu, daß ſie mit einkochen, mengt alles mit dem Zuker wohl untereinander, und rührt beſtändig in dem Gefäß, bis ſich oben darauf eine kleine Haut zeigt. Dann thut man die Conſerve in papierne Formen, und wenn ſie hart iſt, ſchneidet man ſie in Täfelchen.

Kirſchen oder Weichſeln, gedämpft. Sie mögen friſch oder dürr ſeyn, (nur muß man die dürren vorher waſchen) ſezt man ſie in Wein und Zuker zu, läßt ſie ſieden, daß ſie eine dike Brühe bekommen, und ſtreut Zuker und Zimmet darauf.

Kirſchengallerte. Man zerdrükt in einem Napf ſechs Pfund reife Kirſchen, daß der Saft her-

auskommt, den man durch ein Sieb laufen läßt, daß er ſich ſeze. Hernach ſiedet man sechs Pfund Zuker nach Art des Gebrochenen, thut den Kirſchenſaft hinein, daß er mit dem Zuker koche. Man ſchäumt ihn von Zeit zu Zeit ab und läßt die Gallerte kochen, bis ſie zwiſchen dem Faden- und Perlenzuker iſt. Sie muß ſich, wenn ſie kalt iſt, mit dem Meſſer ganz aufheben laſſen oder breit vom Schaumlöffel abfallen. Dann hebt man ſie vom Feuer, und wenn ſie etwas erkaltet iſt, thut man ſie in Gefäße. Zulezt fährt man mit weiſſem Papier darüber hin, damit der durchs Eingießen entſtandene kleine Schaum wegkomme, und dekt ſie zu, aber nicht bälder als wenn ſie kalt iſt.

Kirſchenklöſe. Man ſiedet ſie im Waſſer ab und verſüßt ſie mit Zuker. Hernach thut man ſie aus der Brühe heraus und treibt ſie durch einen Durchſchlag, mengt etwas geriebene Semmel, Zimmet und Zuker darein, rührt es mit Eyern an und bakt es im Schmalz. Die Kerne zerſtößt man und läßt ſie in der Brühe wieder ſieden, treibt ſie durch, thut Zuker und Zimmet darein, gießt ſie über die Klöſe, und läßt ſie darinn kochen. Man giebt ſie auch troken.

Kirſchenkuchen. Man rührt fünf ganze Eyer nebſt vier Dottern und einem halben Pfund Zuker eine Viertelſtunde, nimmt vier Loth geriebene Semmel, zwölf Loth geſtoſſene Mandeln und ein Loth Zimmet, rührt alles untereinander, thut die abgepflükten Weichſeln hinein, ſchüttets zuſammen in einen flachen Model, und bakts im Ofen. Nimmts wieder heraus, läßt es erkalten, und beſtreut es oben mit Zuker und Zimmet.

Kirſchkuchen, anders. Man läßt drey Viertelpfund Butter ſchmelzen, klärt ſie ab, rührt ſie wieder ſo lang, bis ſie kalt und zu einem Brey wird, nimmt zwey bis drey in Milch geweichte runde Semmelſchnitten, ein wenig Salz, Zuker nach Belieben, Zimmet, ein halb Pfund klein geſtoſſene Mandeln, Muſcatenblüthe oder geriebene Muſcatennuß, ſchlägt ſechzehn Eyer vorher wohl, rührt dies alles recht untereinander, zupft nach Gutdünken Kirſchen ab, thut ſie auch dazu, rührt aber nun nicht mehr, bakt dies in einer Caßerole ohne Stiel oder Tortenpfanne, auch legt man unten Papier hinein. Man muß ihn, wenn er heraus ſoll, mit einem Meſſer ablöſen.

Kirſchkuchen, anders. Man reibt eine altgebakene Semmel, ſchlägt ſechs bis acht Eyer daran, gießt auch ein wenig Roſen-

ſenwaſſer darein, rührts bis es lauter Schaum wird, wie einen Mandeltortenteig, verſüßt es nach Belieben mit Zuker und Zimmet, thut die abgepflükten Kirſchen darein, und rührts es untereinander; macht Schmalz in einer Pfanne heiß, ſchüttet das Umgerührte darein, und bakt es eine Stunde gelb. Man beſtreuts hernach mit Zuker.

Kirſchkuchen, anders. Man weicht Semmel in ſüße Milch, drükt ſie wieder wohl aus, rührt ſie mit etlichen Eyern, Zuker, Zimmet und Roſenwaſſer um, thut die Kirſchen darein, und bakt ſie im Ofen oder Pfanne. Im lezten Fall thut man auch Glut auf den Dekel.

Kirſchkuchen von Hefenteig. Man rührt ein Viertelpfund Butter, bis ſie recht weiß iſt, thut zwey ganze Eyer und zwey Eyerdotter darunter, und rührt ſie auch in der Butter, bis ſie wie ein Brey wird, macht ein halb Pfund Mehl ein wenig warm, rührt ſo wohl dies als einen Löffel voll Zuker, ein klein wenig Salz, drey Löffel voll Bierhefen und vier Löffel voll lauer Milch auch daran, und klopft alles zuſammen ſo lang, bis es ſich von der Schüſſel abſchält und Blattern giebt. Nach dieſem macht man einen runden Boden, ſo groß als ein Zinnteller, und ſo dik, als ein kleiner Finger, aus dem Teig, macht von ſteifem Papier einen Ring darum, beſtreicht ihn wohl mit Butter, und beſäet ihn mit Mandeln und feinem Mehl, den Boden aber ſelbſt zimlich dik mit Zimmet. Die Kirſchen wäſcht man ſauber, kehrt ſie im Zuker um, und überlegt den ganzen Boden damit ſo, daß eine hart an der andern liegt. Auf die Kirſchen macht man wieder einen Boden vom obigen Teig, beſtreut ihn mit Zimmet und klein geſchnittenen Citronen, belegt ihn wieder mit Kirſchen, und fährt ſo fort, bis der Teig alle iſt. Das Blech, worauf der Kuchen kommt, beſtreicht man mit Butter, und beſäets mit vermiſchtem Weizenmehl und würflicht geſchnittenen Mandeln. Iſt der Kuchen fertig, ſo läßt man ihn in der Wärme gehen, bis er reif genug iſt, bakt ihn in der Tortenpfanne oder im Ofen gelb, und beſtreut ihn zulezt mit Zuker.

Kirſchenmarcipan. Man ſtößt ein Pfund abgebrühte ſüße Mandeln; wenn ſie rein geſtoſſen ſind, thut man ein halb Pfund recht reife Kirſchen dazu, die vorher zerdrükt und durch ein Sieb getrieben ſind. Man ſtößt ſie nochmal mit den Mandeln, damit ſie ſich völlig miteinander vereinigen. Dann ſiedet man ein

Pfund Zuker a la plume, ſchüttet ihn unter die Mandeln und Kirſchen, und ſezt alles zuſammen auf ein ſehr gelindes Feuer, bis der Teig ſo troken wird, daß er nicht mehr am Gefäß anklebt. Hernach thut man ihn auf einen Bogen Papier, und läßt ihn kalt werden, thut ihn ſodann nochmal nebſt dem Weiſſen von drey friſchen Eyern in den Mörſel, ſtößt ihn eine Viertelſtunde und ſchüttet unter dem Stoßen noch etwas rein geſtoſſenen Zuker dazu. Dann ſchneidet man den Marcipan beliebig, und bakt ihn in einem gelind heiſſen Ofen.

Kirſchenmus. Man röſtet weiſſes aufgeſchnittenes Brod im Schmalz, läßt vom Schmalz etwas im Pfännchen, ſchüttet die Kirſchen hinein und röſtet ſie wohl, gießt in einem Topf Wein daran, zukert es wohl, wirft Zimmet hinein, und läßt es ſieden. Endlich thut man das geröſtete Brod auch hinein, und läßt es noch einen Wall mitthun.

× **Kirſchenſoſe über ſchwarz Gebratenes.** Man zupft Weichſeln von den Stielen ab, legt ſie in die Pfanne, gießt etwas Fleiſchbrühe und Wein daran, ſiedet ſie weich, treibt ſie durch, und thut Zuker nebſt Gewürz dazu läßts aber nicht aufſieden, ſondern nur recht warm werden; dann richtet man es über das Gebratene an. Iſt die Brühe zu dünn, ſo thut man etwas geriebenes Brod mit klein geſchnittenen Citronenſchaalen darein. Man nimmt die Brühe beſonders zu ſchwarz Wildpret.

Kirſchenſoſe über weiſſes Geflügel. Man puzt ſie von den Stielen, wäſcht und ſiedet ſie im Wein, bis ſie etwas weich werden. Dann thut man Zuker und Triſanet darein, und richtets über das gebratene Geflügel an. Man ſiedet auch die Kirſchen mit Zukerbrod in Wein, und ſeigets durch, ſo wird die Soſe diklicht.

Kirſchen- und Himbeereßigbrühe über Rebhühner und Capaunen. Man bäht weiß Brod, ſchüttet Wein daran, läßts ſieden, treibts durch einen Durchſchlag, gießt Himbeer- oder Weichſeleßig darauf, ſtreut Pfeffer, Muſcatenblüthe, Zuker und Zimmet, etwas Triſanet, und zulezt klein geſchnittene Citronenſchaalen darein, und läßt es aufſieden.

Kirſchenſemmel. Man thut die Rinde weg und weicht ſie in Rahm, röſtet ſie dann im Schmalz, legt ſie in die Schüſſel, beſtekt ſie mit geſchnittenen Mandeln, und beſäet ſie mit Zuker und Zimmet. Indeſſen ſtößt man Kirſchen, drükt ſie durch,

thut Zuker und Zimmet dazu, läßt ſie aufkochen, und gießt ſie auf die Semmel.

Kirſchenſulze. Man ſtößt reife Kirſchen mit den Steinen, treibt ſie wie eine Gallerte durch. Sollte ſie zu dik werden, gießt man guten Wein daran; iſt ſie zu ſauer, ſo zukert man ſie.

Kirſchenſuppe. S. Suppe.

Kirſchentorte. S. Torte.

Kirſchenmustorte. S. Torte.

Kirſchen, halb gezukert. Man ſiedet zwey Pfund Zuker a la plume, ſchüttet vier Pfund Kirſchen ohne Stiele und Steine dazu, läßt ſie zugedekt vier bis fünf Sud thun, nimmt ſie vom Feuer, und läßt ſie im Syrup bis zum andern Tag ſtehen. Dann gießt man den Zuker ab, läßt ihn noch einmal a la plume ſieden, thut die Kirſchen wieder hinein, läßt ſie achtzehn bis zwanzig Sud thun, und ſchäumt ſie immer wohl ab, dann ſezt man ſie bis zum folgenden Tag auf den Ofen, wo man ſie aus dem Zuker und auf ein Sieb thut, daß ſie abtropfen; hernach legt man ſie auf Bleche und läßt ſie in der Wärme troken werden.

Kirſchen mit Streuzuker. Man bereitet groſſe Kirſchen auf oft bemeldte Weiſe, taucht ſie in Zuker, der nach Art des Gebrochenen geſotten iſt, und beſäet jede, ſo bald ſie eingetauchet iſt, mit vielfärbigem kleinen oder Streuzuker, und ſezt eine nach der andern auf ein Kupferblech, das mit kleinem Zuker beſtreut iſt.

Kirſchen weiß überzukert. Man nimmt das Weiſſe von ein paar Eyern und klopfts, in den Schaum taucht man ſchöne Kirſchen, von denen die Stiele halb abgeſchnitten ſind, und wälzt jede, ſo bald ſie eingetaucht iſt, in rein geſtoſſenem Zuker herum. Den daran hangen gebliebenen überflüßigen Zuker bläßt man ab, und ſezt eine nach der andern in ein Sieb, worinn ſie auf einem gelind geheizten Ofen ſtehen bleiben, bis man ſie braucht.

Kirſchenwein. Zu einer Kanne nimmt man drey Pfund Kirſchen, thut die Kerne heraus und legt ſie beſonder. Dann ſtößt man die Kirſchen, daß aller Saft herauskommt, thut dieſen nebſt den wohlgeſtoſſenen Kernen und ein Viertelpfund Zuker auf jede Kanne Saft in ein Fäßchen, und läßts vierzehn bis ein und zwanzig Tage gähren. Inzwiſchen füllt man ihn immer mit Kirſchenſaft auf, und legt allemal ein mit Sand um und um beſtreutes Rebenblatt auf den Spund. Gährt er nimmer, ſo ſpundet man das Fäßchen ſo lang zu, bis man Zeit hat, ihn in Bouteillen abzuziehen.

Kleingeſchnitten Brod, ein Zukergebäk. Man zerklopft ein Ey, rührt vier Loth Zuker und ein halb Loth Anis darein, und thut ſo viel Mehl darunter, daß der Teig recht ausgewürkt wird, formirt länglichte einen Finger dike Strizeln daraus, überſchmiert ein Blech mit Butter, wiſchts aber bald wieder ab, legt die Strizeln darauf, überſtreicht ſie mit Eyern, bakt ſie im Ofen, und ſchneidet ſie warm in kleine Schnitten.

Kleinigkeiten von Marzipan. Man formirt aus dem Marzipanteig Herzchen, umlegt ſie mit einem ſubtilen Rand, ziert ſie, wie gewöhnlich aus, belegt ſie, wenn ſie troken ſind, mit Zuker und Citronenſchaalen.

Klippfiſch zu wäſſern. Man ſchneidet ihn in etliche Stüke, läßt ihn im kalten Waſſer zwey bis drey Tage liegen, und giebt alle Tage ein paarmal friſches.

Klippfiſch mit zerlaſſener Butter und Peterſilie. Wann er gewäſſert und in Stüke geſchnitten iſt, ſezt man ihn in einem Topf mit kaltem Waſſer zum Feuer, thut ihn weg, ſo bald das Waſſer etwas ſchäumt, und läßt ihn ſo ſtehen. Inzwiſchen läßt man Butter im Tiegel auf Kohlen zergehen, legt den Fiſch auf die Schüſſel, gießt die Butter darüber, beſprengt ihn mit etwas Salz, ſezt ihn verdekt auf Kohlen und läßt ihn eine halbe Viertelſtunde ſtehen, und ſtreut Ingber, Muſcatenblüthe und klein gehakte grüne Peterſilie darüber.

Klippfiſch, gedämpft mit Zwiebeln. Dem gewäſſerten und in Stüke geſchnittenen Fiſch zieht man die Haut ein wenig herunter, und wirft ihn in friſch Waſſer; belegt eine Schüſſel innwendig mit reiner Butter einen halben Finger dik, ſtreut Muſcatenblüthe darauf, und belegt die Butter mit ſcheibenweis geſchnittenen Zwiebeln, thut auf dieſe eine Lage Fiſch, dann wieder Butter, Zwiebeln und etwas Salz. Dann kommt, wenn es genug iſt, oben Butter, Ingber und Muſcatenblüthe darüber, man ſezt die Schüſſel auf Kohlen, und läßt ihn feſt zugedekt, ſo lang dämpfen, bis die Zwiebeln weich ſind.

Klippfiſch mit ſaurem Rahm und Capern. Man ſezt ihn, bereitet wie den vorigen, mit Waſſer zum Feuer, bräunt inzwiſchen in einem Tiegel Butter auf Kohlen, rührt etwas Mehl darein und bräunt es auch, gießt ein wenig Brühe daran, und läßt es kochen, daß es klar wird. Vermiſcht die Brühe mit einem Röſſel ſauren wohl gequirlten Rahm, rührt es durcheinander, bis

bis es auch recht klar wird, läßts durch einen Durchſchlag in den Tiegel laufen, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Citronenſchaalen, Lorbeerblättern und Capern, und läßts zuſammen kochen. Endlich läßt man den Fiſch auf gelindem Feuer nur ein wenig mitdämpfen. Man kann auch noch ein wenig braune Butter daran brennen.

Klippfiſch mit Senfſoſe. Wann der Fiſch zerſchnitten zugeſezt iſt, bräunt man Butter in einer Caſſerole, rührt etwas Senf darein, und läßt dieſes auch ganz braun werden, gießt Brühe und Wein daran, und würzt es mit Ingber, Pfeffer, Citronenſchaalen und Zuker, und läßts durcheinander kochen. Endlich legt man den Fiſch darein, und läßt ihn eine Viertelſtunde dämpfen; brennt auch, ehe er aufgetragen wird, noch etwas braune Butter daran.

Klöſe, (Knötchen, Knöpflein) von Kalbfleiſch. Man hakt Kalbfleiſch nebſt einem halben Pfund Nierentalg ganz klein, ſchlägt zwey Eyer daran, wirft Muſcatenblüthe, Salz, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrükte Semmeln dazu, miſcht dies alles durcheinander, daß es klar wird, hakt auch Majoran und Peterſilie darunter. Daraus macht man Klöſe und kocht ſie beſonders, oder braucht ſie an Potagen.

Klöſe von Hühnern oder Capaunen. Man hakt das Fleiſch von der Bruſt eines Capaunen oder einer Henne ſamt dem Fett oder einem Stük Rindsmark, und einer in Milch eingeweichten Semmelkrume, thut ganz klein geſchnittene Peterſilie, Muſcatenblüthe und Salz daran, klopft es zimlich lang und rührt es endlich mit den Eyern um; hierauf läßt man ein Stük Butter zu Schaum zergehen, ſchüttet ſie auch darein, macht kleine Klöſe daraus, und kocht ſie in ſiedender Hühner- oder Capaunenbrühe.

Klöſe, gebaken in einer Rahmſoſe. Man nezt geriebene Semmeln mit Rahm an, und rührt ſie wohl untereinander, ſchlägt zehn Eyer darein, würzt es mit Muſcatenblüthe und Salz, und rührt es mit etlichen Meſſerſpizen Mehl zuſammen; der Teig muß aber etwas ſtark ſeyn. Dann macht man Schmalz heiß, nimmt mit dem Löffel Stüke, gleich einem Klos, von obigem Teig aus dem Topf, und bakt ſie im Schmalz gelb; ſezt auch im Tiegel Milch zum Feuer, und wirft allemal die herausgebakene Klöſe hinein, daß ſie groß auflaufen. Sind ihrer nun genug, ſo läßt man ſie eine Weile in der Milch kochen,

ſchlägt auch drey bis vier Eyerdotter in ein Töpfchen, und quirlt ſie klar, ſchüttet eine Meſſerſpize roh Mehl dazu, zieht die Milch von den Klöſen an die Eyerdotter, die man immer rühren muß, daß ſie nicht gerinnen, legt noch ein Stük Butter darein, und läßts etwas dik werden, richtet ſodann die Klöſe an, und gießt die Brühe darüber.

Klöſe von Semmeln. Man nimmt zimlich geriebene Semmeln, ſchlägt zwey bis drey ganze Eyer darein, legt ein halb Pfund Butter, Muſcatenblüthe und Salz dazu, und würkts wohl untereinander. Dann ſezt man Waſſer zum Feuer, wirft etwas Salz darein, und legt, wenn es kocht, die Klöſe, die einer welſchen Nuß groß ſeyn müſſen, hinein; ſie dürfen aber nicht zu lang kochen. Beym Anrichten beſchmiert man eine Schüſſel mit Butter, thut die Klöſe darauf, gießt etwas von der Brühe daran, ſtreut Muſcatenblüthe darüber, und dekt ſie mit einer andern Schüſſel zu.

Klöſe von friſchem Spek. Man ſchneidet Semmeln und Spek würflicht, eines ſo viel als das andere, ſezt den Spek mit etwas Butter zum Feuer, wenn er geröſtet iſt, thut man die vorige und noch ein wenig klein geſchnittene Semmeln hinein, und läßt es zuſammen röſten. Hernach ſchüttet man einen halben Nöſſel Mehl in eine andere Schüſſel, ſalzt es ein wenig, und rührt es mit Milch zu einem zimlich ſtarken Teig, woraus man Klöſe machen kann; miſcht den Spek und die Semmel und noch ein Pfund ganz klein würflicht geſchnittenen Spek darunter, und macht Klöſe daraus.

Klöſe von Hecht. Man ſchuppt den Hecht, löſet ihm das Fleiſch ab und ſchneidet es mit einem Schneidmeſſer ganz klein, thut eingeweichte und wieder ausgedrükte Semmeln dazu, ſchüttet auch ſechs gerührte Eyer, Muſcatenblüthe, geriebene Citronenſchaalen, etwas Ingber und Salz daran, und ſtößt es ganz klar im Mörſel. Dann macht man Klöſe daraus wie man will.

Klöſe von gebakenem Hecht. Von einem geſchuppten Hecht ſiedet man die eine Helfte ab, die andere ſchneidet man wie bey dem vorigen, roh. Von der abgeſottenen thut man alle Gräten heraus, und ſchneidet ſie und die rohe zuſammen ganz klein, ſchüttet eingeweichte Semmeln, gerührte Eyer und ſo fort, wie oben, dazu, und hakt es zart. Daraus macht man fingerslange Strizeln, legt ſie beſonders, macht auch runde Klöſe und beſäet ſie ein wenig mit Mehl,

bakt dann dieſe und jene im Schmalz gelb. Hernach thut man ſie in einen Tiegel, gießt Brühe oder Peterſilienwaſſer darauf, wirft ein Stük reine Butter, Muſcatenblüthe und ein wenig geriebene Semmeln daran, und kocht ſie gemach.

Klöſe mit Hefen. Man ſezt Mehl in einer irrdenen Schüſſel an einen warmen Ort, rührt ein paar Löffel voll gewäſſerte Hefen mit laulicht gemachter Milch unter das Mehl, woraus die Klöſe werden ſollen, deren jeder ſo groß als ein Dreyerbrod ſeyn muß, und ſalzt es. Dieſe Klöſe nun ſezt man auf einen Kuchendekel und beſtreut ſie mit Mehl, alsdann thut man ſie an einen warmen Ort, daß ſie aufgehen. Wenn ſie genug gegangen ſind, ſo ſezt man einen Keſſel mit Waſſer zum Feuer, und läßts kochen. In dies thut man die Klöſe, welche auch kochen müſſen. Inzwiſchen ſezt man in einer Caßerole Butter aufs Feuer, und ſo bald ſie zergangen iſt, läutert man ſie in einen Tiegel, richtet die ausgekochten Klöſe auf eine Schüſſel an, und trägt ſie mit der zerlaſſenen Butter zu Tiſche, wo man ſie zerreißt und ſtükweis in die Butter tunkt.

Klöſe von Kirſchen. Man wäſcht gedörrte Kirſchen ſauber und läßt ſie ganz weich kochen. Darnach thut man die Steine heraus, ſchneidet das Fleiſch mit einem Schneidmeſſer von den Kirſchen, röſtet geriebene Semmeln in Butter braun, thut dieſe auch zu den Kirſchen, ſchlägt ein paar Eyer darein, würzt es mit Negelein, Citronenſchaalen und viel Zuker, macht Klöſe daraus, beſtreut ſie mit Mehl und bakt ſie rösch im Schmalz. Endlich ſeigt man die Brühe, worinn die Kirſchen gekocht haben, durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, ſezt die gebakenen Klöſe darein, ſchüttet Negelein, Citronenſchaalen und viel Zuker dazu, und läßt ſie kochen. Beym Anrichten gießt man die Brühe darüber, bereibt ſie mit Zuker und ſtreut Citronenſchaalen darauf.

Klöſe von Borsdorferäpfeln. Man ſchält und ſchneidet ſie, dämpft ſie in Butter, thut kleine Roſinen, geriebene Semmeln und Zuker dazu, rührts mit Eyern ab, macht Klöſe daraus, bakt ſie im Schmalz, und macht eine ſüße Brühe darüber.

Klöſe von Krebſen. Man hakt die geſchälten Scheeren und Schwänze, ein Stük von einer Kalbsprieſe, und in ſauren Rahm eingeweichte Semmelkrumen miteinander ganz klein, macht von den Schaalen etwas Krebsbutter, läßt ein Stükchen davon zergehen, und ſchüttet es in ei-

ne

ne Schüſſel über das Gehakte, würzt es mit Muſcatenblüthe, Ingber und Salz, rührt es mit ein bis zwey Eyern, nachdem man viel Teig hat, in der rechten Dike um, thut auch etwas Peterſilie dazu, und läßt die gemachte Klöſe in guter Fleiſchbrühe, in die man auch wieder ein Stük Butter thut, eine Weile ſieden.

Klöſe von Krebſen, gebaken. Indem man die Krebſe ausſchält, weiche man Semmelkrumen in Fleiſchbrühe oder ſüße Milch, drüke ſie wieder wohl aus, und hake ſie mit den ausgeſchälten Krebſen, würze ſie mit Muſcatenblüthe, Pfeffer und Salz, mache den Teig in der Dike mit Eyern recht, rühre alles wohl untereinander, mache kleine Klöſe daraus und bake ſie im Schmalz. Indeſſen macht man eine Krebsbrühe von durchgetriebenen Krebſen mit Fleiſchbrühe, Muſcatenblüthe und Butter, und laſſe die Klöſe erſt in der Schüſſel ein wenig damit aufkochen.

Klöſe von Quitten. Man kocht die geſchälte Quitten in Waſſer, bis ſie weich werden, zerrührt ſie, thut nach Gutdünken Mehl, kleine Roſinen, Zuker und Zimmet darunter, rührt es mit Eyern in der rechten Dike um, macht Klöſe daraus und bakt ſie im Schmalz. Endlich macht man von Zibeben, kleinen Roſinen, Zuker, Zimmet und Wein eine ſüße Brühe darüber, in der man die Klöſe eine Weile aufkochen läßt.

Klöſe von Reiß. Man kocht den Reiß mit ſüßer Milch zimlich dik, ſtößt eine gute Hand voll geſchälte Mandeln, und nimmt nach Gutdünken Mehl dazu, rührt es unter den Reiß, ſchlägt ein bis zwey Eyer darunter, rührt alles mit Zuker, Zimmet und Roſenwaſſer um, daß es dik wird, macht kleine Klöschen oder länglichte Würſtchen daraus, kehrt ſie im Mehl um, bakt ſie langſam im Schmalz, und giebt ſie entweder troken oder macht eine ſüße Wein- oder Milchbrühe darüber.

Knoblauchbrühe über eine Schöpskeule (Hammelſchlegel.) Man ſchneidet den Knoblauch klein und ſiedet ihn in Eßig, dann ſeigt man dieſen ab, und ſchüttet dafür etwas Fleiſchbrühe und ein gut Theil von dem Trüben aus der Bratpfanne, auch ein wenig Eßig daran, ſiedets miteinander auf, richtets über die Keule an oder ſezt es beſonders auf.

Koch von Biskoten, auf öſtreichiſch. Die Biskoten werden in einen guten Wein gebrokelt, und zu einem dünnen Brey gekocht, dann durch einen Durch-

ſchlag getrieben. Nun ein Stük Butter pflaumig abgetrieben, etliche Dotter und Zuker dazu genommen, unter den ausgekühlten Koch gerührt, in ein mit Butter ausgeſchmiertes Zinn gethan und gebaken.

Körbelſuppe. S. Suppe.

Körbelkrauttorte. S. Torte.

Kohl, gemeinen Gartenkohl zu kochen. Man puzt, wäſcht und brüht ihn, drükt ihn wohl aus, ſchneidet ihn klein, und röſtet ihn ein wenig im Schmalz, legt ihn in einen Tiegel, ſtreut Muſcatenblüthe darauf, und thut zulezt ein gut Stük Butter dazu.

Kohl, anders. Im Anfang wie den vorigen. Hernach ſchüttet man in einem Tiegel Gewürz, Bak- oder Bratſchmalz mit ſiedender Fleiſchbrühe daran, und läßts miteinander ſieden. Endlich thut man ein gut Stük Butter dazu, und richtet ihn entweder allein oder über Lamm- Kalb- oder Schweinenfleiſch an. Man kann auch das Fleiſch eine halbe Stunde mit dem Kohl ſieden laſſen.

Kohl, gefüllt. Man ſchneidet von einem runden Kohlkopf den Strund ab, höhlt jenen ein wenig aus, wellt ihn im Waſſer auf, zieht ihn heraus und läßt ihn abrinnen, öfnet ihn und breitet die Blätter auseinander, doch ſo, daß ſie aneinander ſizen bleiben. Dann füllt man den Kopf in der Mitte mit folgendem: Man nimmt Fleiſch von allerhand Federvieh, Stüke Kalbfleiſch aus der Keule, aufgewellten Spek, und das Fett von gahr geſottenen Schinken, thut gehakte Champignons, etwas von einer kleinen Zwiebel, Peterſilie, nebſt ein wenig Knoblauch dazu, würzt alles mit feinen Kräutern und guten Gewürzen, thut Semmelkrumen, zwey ganze Eyer, und zwey bis drey Eyerdotter dazu, hakt es wohl zuſammen, und ſtößts im Mörſel. Hierauf füllt man den Kohl damit, bindets zu, und thut ihn in eine Caßerole mit Kalbfleiſchſcheiben aus der Keule, oder mürbgeklopften Rindfleiſchſcheiben; hernach legt man ſie ordentlich in die Caßerole, läßt es ſich färben, ſtreut ſo viel Mehl als man mit zwey bis drey Fingern faſſen kann, daran, und wenn es ſich wohl gefärbt hat, gießt man gute Brühe dazu, und würzt alles mit feinen Kräutern und einigen Scheiben von groſſen Zwiebeln. Iſt es halb gahr, thut man Salz, Pfeffer und Negelein daran. Iſt er ganz gahr, legt man ihn ohne Brühe in die Schüſſel, und gießt ein Ragout von Champignons oder Schinken darüber.

Kohl, Savoyer, gefüllt und am Spieß gebraten. Man wellt ihn auf und füllt ihn, (ſ. vor-

vorher) belegt ihn mit Spek und Schinkenſcheiben, bindet ihn mit Bindfaden, und bratet ihn ein und eine halbe Stunde am Spieß; dann benezt man ihn ein wenig mit Butter und Schmalz, und wikelt ihn, damit er nicht troken werde, vorher mit Papier, und richtet ihn mit Schinkencoulis an.

Kohl, rother, flandriſch mit Fleiſchwürſten. Man ſchneidet runde Kohlköpfe klein, ſo, daß man die Stengel der Blätter nicht mehr ſehen kann, thut auch die gröſſern Stengel weg, thut ein halb Pfund Butter nebſt dem klein geſchnittenen Kohl in eine Caßerole, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, gehakten Zwiebeln und guten Kräutern, und kocht ihn ſo zugedekt. Hat er bey gelindem Feuer zwey Stunden gekocht, ſo gießt man kurz vor dem Anrichten etwas weniges von Kalbfleiſch⸗ oder Schinkencoulis dazu, und belegt den Kohl beym Anrichten mit Fleiſchwürſten, die entweder auf dem Roſt oder in der Pfanne gebraten worden. Man kann auch weiſſen Kohl, Köpfchen von grünem Kohl, Bauchſpek daran legen, den man aber beſonders kochen muß. Man richtet auch krauſen Braunkohl gehakt, mit geröſteten Maronen, Fleiſchwürſten und einer gebratenen Ente an.

Kohl, Savoyer, als ein Gemüſe. Man ſchneidet ihn in vier Stüke, um ihn im Waſſer mit ein wenig Salz ganz mürbe zu kochen; drükt dann das Waſſer recht rein aus, macht die diken Stengel heraus, hakt den Kohl klein, macht etwas Butter in der Pfanne recht heiß, thut einen Löffel voll Mehl darein und rührts um, ſodann auch den gehakten Kohl, ein wenig Pfeffer und Salz, Muſcatenblüthe und ſüſſen Rahm. Dieſes alles läßt man wohl durchſtoſſen, und kann man ihn geben wozu man will.

Kohl, welſchen, mit Käß. Wenn man den Kohl völlig in der Fleiſchbrühe geſotten hat, ſo ſtreut man ein gut Theil geriebenen Parmeſankäß in eine Schüſſel, legt den Kohl darauf, gießt die Brühe worinn er geſotten, darüber, ſtreut wieder dergleichen Käß darauf, und dann den übrigen Kohl. Hernach thut man Butter darüber, und läßt ihn noch einmal aufſieden.

Kohl, weiſſer, gefüllt. Man nimmt ein Krauthäuptlein, blanchirt es, öfnet die Blätter, ohne ſie los zu machen; füllt dann ein Blatt nach dem andern mit der Fülle von wohlgewürztem Geflügel⸗ oder Fiſchfleiſch und Gewürz. Dann ſchließt man die Blätter wieder zu, und thut es mit gebräunten Schnitten von

Rindfleiſch, ein wenig Mehl, ein wenig fetter Brühe, auch Fiſch- oder Erbſenbrühe in die Caßerole; läßt alles mit Salz, Pfeffer und Negelein zuſammen kochen, richtet es, wanns gekocht iſt, ohne Soſe an, und giebt es zum Voreſſen mit einem Ragout von Champignons auf den Tiſch. Die Schüſſel belegt man mit gebakenen Champignons oder Semmelrinden, oder Peterſilie.

Kohl oder Kabiskraut zu kochen. Man ſchneidet die Häuptlein entzwey, wäſcht ſie und läßt ſie in ſiedendem Waſſer etwas weich werden. Dann ſeigt man ſie ab, legt ſie in einen Tiegel, zuvor aber in denſelben etwas Bakſchmalz, thut eine Hand voll geriebenen Brod, Pfeffer und Kümmel zwiſchen jede Lage, bis das Kraut alles darinnen iſt. Hierauf gießt man gute Fleiſchbrühe und Eßig daran, und läßt es ſieden, daß die Brühe diklicht wird. Statt des geriebenen Brods kann man auch geröſtet Mehl daran thun.

Kohlrüben oder Kohlrabi zu kochen. Man ſchneidet die grüne Blätter ab, ſchneidet ſie dann wenn ſie geſchält ſind, in Scheiben, nimmt auch vom Grünen die Herzchen dazu, und wäſcht ſie; gießt ſiedend Waſſer darüber und läßt ſie halb weich ſieden; gießt dann das Waſſer davon und Fleiſchbrühe daran, rührts ab und läßts in der Pfanne einen Sud thun. Man röſtet auch vorher Mehl mit etwas Fleiſchbrühe. Dann gießt man alles über die Kohlrüben, würzt ſie mit Ingber und Muſcatenblüthe, läßt es ſo miteinander ſieden, und thut, etwas vor dem Anrichten, einen guten Theil Butter daran, womit es noch einen Sud thut. Indeſſen übergießt man es einigemal mit der Brühe, daß es eine dike Brühe werde. Zulezt rührt man Rahm an die Brühe, und läßt ſie nur einen einzigen Wall thun. Beym Anrichten ſtreut man Muſcatennuß darauf.

Kohlrüben, gefüllt. Man ſchält und höhlt ſie aus, hakt das Ausgehöhlte klein und röſtet es in Rindsfett, thut auch etwas gehaktes Kalbfleiſch mit Rindsmark oder Spek dazu, auch Gewürz, ein wenig Salz, Semmel und ein bis zwey Eyer. Hierauf läßt man die ausgehöhlten Rüben im Waſſer aufkochen, wann ſie faſt weich und vertieft ſind, füllt man das Gehakte darein, und läßt ſie in Rindfleiſchbrühe kochen. Sind ſie fertig, ſo ſchneidet man ſie ſcheibicht in eine Schüſſel, nimmt von der Brühe, worinn ſie gekocht ſind, in einen Topf, thut Semmel, Gewürz und Butter dazu, und wenn

es diklicht iſt, gießt mans darüber.

Kohlrüben, gefüllt, anders. Man brüht ſie ab, daß ſie nicht gar zu weich werden, ſchneidet oben einen Plaz ab, höhlt ſie in der Mitte aus, nimmt geſottene Prieſen, Krebſe, Kalbfleiſch, hakt alles untereinander, röſtet Eyerbrod in Butter oder Schmalz, rührt es unter das Gehakte, ſchlägt ein paar Eyer daran, ſalzt und würzt es, füllt es in die Kohlrüben, dekt ſie mit dem Dekel wieder zu, gießt im Tiegel Krebsbrühe darüber, würzt ſie und läßt ſie ſieden. Wann ſie geſotten, thut man Butter daran, und gießt die Brühe beym Anrichten darüber.

Kohl, gebakener, in eine Suppe. Man bindet kleinen Kohl mit einem ſaubern Faden zuſammen, brüht ihn im Salzwaſſer, ſchneidet ſie zu vier Schnitten, von den Dorſchen thut man etwas weg, doch ſo, daß ſie noch ganz bleiben; dann macht man ein Teigchen von ein paar Eyern, einem Löffel voll Mehl und ſüßer Milch, etwas diker als ein Flädleinsteig, kehrt den Kohl darinn um, und bakt ihn im Schmalz gelb.

Kohl, broccoli. Wann man ihn im Frühling geſäet hat, ſo ſchneidet man ihn ab und kocht ihn, wie den Schnittkohl. Säet man ihn aber über Winter, ungefehr vor Bartholomäi, ſo wird davon verſezt. Dieſer treibt im Frühling dike Stangen, dieſe ſchneidet man ab, ehe ſie Saamen bekommen, ziehet die Stangen ab und läßt die oberſten Blätter daran, verwellt und kocht ſie wie die Spargeln. Die Blätter kocht man wie Kraut oder thut ſie zu Kohlrüben.

Kohl, Blattkohl. Iſt er über Winter geſäet, ſo brüht man ihn, bis er weich iſt, wäſſert und drükt ihn wohl aus, ſchneidet ihn mit dem Meſſer etlichemal durch, macht Buttermehl im Stollhafen, wie bey Spargeln, thut das Kraut darein und etwas Muſcatenblüthe und Pfeffer, und läßt es wohl kochen. Dazu kann man Carminade (Carbonnade) oder Würſte, oder was man will, geben.

Kraftbrühe von Kalb- und Hammelfleiſch. Man läßt das Fleiſch nicht gar zu hochbraun einſchwizen, und ſtreut kurz vorher, ehe das Waſſer darauf gegoſſen wird, ein wenig Mehl darüber, läßt es noch ein wenig zuſammen durchbraten, ſchüttet Brühe oder etwas ſiedend Waſſer daran, kocht es damit durch, und ſtreicht es durch ein kleines Sieb, ſo iſts eine kräftige Brühe. Beym Anrichten drükt man etwas Citronenſaft darein, auch kann

man Morcheln und dergleichen dazu thun.

Kraftmarzipan. Man nimmt abgetrokneten Marzipanteig, ſchneidet ihn zu kleinen Stükchen, vermiſcht ihn mit Negelein, Cardamomen, Muſcatenblüthe, ein wenig Roſenzuker und Zimmet, wie auch klein geſchnittenen Citronen- und Pomeranzenſchaalen, Citronat und Piſtaciennüſſe, und würkts untereinander, ſchüttet noch ein wenig Roſenwaſſer dazu, damit der Teig beyeinander bleibe, wälgert den Marzipan ſo groß aus, als man will, legt ihn auf eine Oblate, und dieſe auf ein Blech, und macht ein aufgeseztes Rändchen herum; läßt es ein wenig im Ofen ſtehen, bis es bräunlicht wird, läßts kalt werden, gießt einen Eisſpiegel darüber, ſtreicht ihn fein gleich, ſchneidet wieder Citronen- und Pomeranzenſchaalen, Citronat, auch Piſtaciennüſſe klein, ſtreut ſie auf den Marzipan, ſezt ihn nochmal in den Ofen, bis er troken wird; dann kann man ihn vergolden.

Kraftmorſellen. Man nimmt ein Pfund Zuker, ein und ein halb Loth Zimmet, ein Quintchen Calmus, eben ſo viel Galgant, Lavendelblumen und ein und ein halb Loth Pfeffer, auch ein halb Quintchen Muſcatenblüthe, ein Loth Piſtaciennüſſe, zwey Loth Citronat, ein halb Loth Muſcatennuß, Negelein, Zibeben und Cardamomen, drey Loth Datteln, Citronen- und Pomeranzenſchaalen, jedes ein halb Loth, zwey Loth dürre Roſenblätter, wie auch etwas von blauen und gelben Veilgen; thut alles dies zerſchnitten dazu, läutert den Zuker mit Lavendel oder Roſenwaſſer, läßt ihn dik ſieden, wie es bey Verfertigung der Quittenzelten geſchieht; rührt obiges Gewürz nebſt den Citronenſchaalen und Piſtaciennüſſen darein, ſchüttets in die dazu gehörige Form oder ſchneidet auf einem angefeuchteten Marmor Strizeln daraus, und läßt ſie ein wenig troken werden.

Krafttorte. S. Torte.

Krammetsvögel zu braten. Man nimmt ſie, wenn ſie gerupft und gewaſchen ſind, nicht aus, ſondern reibt ſie mit Salz ab, ſtekt ſie an ein Spießchen und bratet ſie über Kohlen. Sind ſie faſt gahr, zieht man ſie vom Spieß, legt ſie in einen Tiegel, bräunt Butter darinn, beſtreut ſie mit Semmelkrumen, Salz, Jngber und klein geſtoſſenen Wachholderbeeren, und bratet ſie gahr.

Krammetsvögel in Ragout. Dazu nimmt man ſie aus, biegt die Beine zierlich einwärts, thut die Vögel in eine Caßerole, und zwar mit geſchmolzenem Spek

und ein wenig Mehl, damit die Soſe diklicht werde; thut dann ein Glas Wein und ein Bündchen feine Kräuter dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, läßts gelind aufkochen, und richtets warm an.

Krankenſulze. Man hakt drey Pfund Kalbfleiſch, vier Pfund Rindfleiſch aus den Lenden und ein alt Huhn klein, thuts mit Salz, Waſſer und etwas ganzer Muſcatenblüthe in eine zinnerne Flaſche, bis ſie recht voll wird, ſchraubt ſie zu, verklebt ſie mit einem Teig recht feſt, ſezt ſie in ein mit Waſſer angefülltes Geſchirr, läßt ſie drey bis vier Stund darinn ſieden, nimmt ſie aus dem Waſſer heraus, ſeigt die Brühe durch ein Haarſieb, drükt das Fleiſch ſtark aus, verwahrt die Brühe in einem irrdenen Geſchirr, und läßt warm davon trinken.

Krankenſuppe. S. Suppe.

Krapfen, Faſtnachtskrapfen, auf böhmiſch. In ein Seidlein ſüßen Schmetten wird ein Vierling Butter, ſechs Löffel voll gute Hefen, ſechs gut zerklopfte Dotter, zwey Seidlein fein Mehl und etwas geſtoſſene Mandeln genommen, ein gut geſchlagener, durchgearbeiteter, etwas lokerer Teig daraus gemacht, ihn etwas an der Wärme ſtehen laſſen, daß er aufgeht, dann einige Wulchern daraus gemacht, ſolche ins heiſſe Schmalz gethan, langſam braten laſſen, und dann gezukert.

Kräpſchen von Aepfeln. Man ſchneidet Borsdorferäpfel und ſiedet ſie im Wein, thut ein wenig in Zuker geröſtetes Semmelmehl, nebſt klein gehakten Mandeln, etwas Triſanet und kleine Roſinen, auch ein wenig ſpaniſchen Wein daran, macht daraus eine Fülle, ſchlägt ſie in einen Butterteig und bakt ſie.

Kräpſchen von Butterteig. Man ſchüttet Mehl auf einen Tiſch, machts in der Mitte hohl, ſchlägt zwey Eyer darein, legt ein Stük Butter eines Eyes groß dazu, gießt kalt Waſſer daran, und macht einen aber nicht zu feſten, ſondern zähen Teig, macht auch noch ein rundes Stük daraus und treibt ihn aus, daß er eines Fingers dik bleibt. Nimmt Butter, ſo viel als drey Theile des Teigs betragen, macht ſie breit wie einen Kuchen, troknet ſie mit einem Tuch ab, legt ſie auf den Teig, zieht die Seiten von dem Teig über der Butter zuſammen, und treibt den Teig ſo weit aus, als möglich. Hernach nimmt man das eine Ende, und zieht es bis in die Mitte zurük; das andere Ende aber zieht man auch ſo, daß die beyden Ende zuſammen kommen; ſodann

zieht man die eine Seite bis zur andern, damit ſie recht gleich werden. Ferner treibt man den Teig wieder lang aus, und ſchlägt ihn, wie ſchon geſchehen, weiter aber zieht man nur ein End zum andern, und reibt den Teig zu Kräpfchen aus, ſchneidet von dieſem lange Stükchen, einer Queerhand breit, jedes beſonders, und beſtreichts mit Eyern. Hierauf ſezt man von dieſer Fülle ſechs bis ſieben Häufchen auf den Teig, zieht eine Seite vom Teig zur andern, und umgeht jedes Häufchen mit den Fingern beſonders, beſtreicht ihn mit Eyern und ſchneidet die Kräpfchen mit einem warmen Meſſer, legt ſie auf ein Papier und ſezt ſie in einen nicht ſehr heiſſen Ofen. Man kann ſie mit eingemachten friſchen Obſt, Mus, Roſinen u. ſ. w. füllen.

Kräpflein, Eis-. Man rührt das Klare von drey Eyern in ein halb Pfund Zuker, und reibts eine Stunde ab, thut ein Viertelpfund klein geſchnittene Mandeln, zwey Loth Citronat, zwey Loth klein geſchnittene Piſtacien in das abgetriebene Eis, richtet kleine Kräpfchen auf Oblaten zu, und bakt ſie geſchwind.

Kräpfchen von Eyerkäſe. Man nimmt zwey Löffel voll geriebene Semmeln, thut kleine Roſinen und Zimmet darunter, ſchlägt zwey Eyer daran, rührt es wohl untereinander und macht einen Eyerkäß. Indeſſen macht man von Eyern und Mehl einen Teig, wälgert ihn dünn aus, füllt das Gerührte hinein, doch nicht zu voll, daß es nicht auslaufe. Endlich bakt man ſie gelind.

Kräpfchen von rohen und friſchen Kirſchen. Man thut die Steine heraus, reibt Zuker auf die Kirſchen und läßt ſie im Tiegel dämpfen, daß der Saft wegkomme. Dieſe Kirſchen nun füllt man in den Teig, bakt ſie im Schmalz und bereibt ſie mit Zuker.

Kräpfchen von Johannisbeeren. Man thut von reifen Johannisbeeren die Stiele weg, thut jene in den Tiegel mit etwas Butter auf Kohlen, wo ſie ein wenig dämpfen, reibt viel Zuker darauf, und wenn des Safts zu viel wäre, ſeigt man ihn ab. Dann macht man Kräpfchen aus dieſem Teig und bakt ſie im Schmalz, beſtreut ſie auch beym Anrichten mit Zuker.

Kräpfchen von Kraftbrod. Man reibt dünn Kraftbrod und röſtets in Butter, gießt etwas Wein daran, thut kleine Roſinen nebſt Safran und Triſanet dazu, rührt es untereinander, macht einen Teig und formirt die Krapfen.

Krauſer Kuchen. Man rührt eine Maas vom feinſten Mehl mit

Rahm ohne einen Tropfen Waſſer an, ſchlägt aber den Rahm, ehe man ihn an das Mehl ſchüttet, mit der Hand wohl, thut ein Pfund Butter nebſt drey bis vier Eyern, auch etwas geriebenen Käſe dazu, macht den Teig etwas feſt, bereitet Kuchen daraus, beſtreicht ſie mit Eyern und bakt ſie im Ofen.

Kräuterpotage. Man ſezt Herzblättchen von Spinat und andern guten Kräutern mit durchgeſchlagenen Erbſen in einem Topf zu, thut eine geſpikte Zwiebel mit gehörigem Gewürz hinein, und läßt es kochen. Dann ſchlägt man es durch ein Haartuch, richtet die Potage an, läßt Semmelrinden aufſchwellen, reibt Parmeſankäſe darauf, legt auf den Rand der Schüſſel gebakene Semmelrinden, und giebt die Potage warm.

Krebſe zu ſieden. Man wäſcht ſie rein, thut ſie in einen Keſſel, gießt etwas Waſſer darauf, ſalzt ſie, ſezt den Keſſel zum Feuer und läßt ſie ſieden. Sind ſie geſotten, ſo rüttelt man ſie um, dekt ſie zu, daß ſie warm bleiben, richtet ſie troken in die Schüſſel an, beſtreut ſie mit Peterſilienblättern und giebt friſche Butter dazu.

Krebſe mit Butter und Kümmel Man richtet ſie zu wie die vorigen. Wann ſie ein wenig geſotten haben wirft man ein Stük Butter und etwas Kümmel daran, gießt einen halben Nöſſel Bier darein, und läßt ſie ſo durcheinander kochen. Hierauf richtet man ſie an und gießt die Brühe darüber.

Krebſe, ausgebrochen, mit Rahmſoſe. Man ſiedet die Krebſe gehörig, dann ſchneidet man ihnen die Beine bis auf die zwey groſſe Scheeren ab, hakt den Scheeren die Spizen weg, und ſchneidet auf der Dike der Scheeren ein Stük Krebsſchaale herunter, damit man das Fleiſch zu ſehen bekomme. Hernach bricht man vorn um den Hals die Schaalen ab, nur daß der Hals nicht mit weggeht, thut vollends den Harniſch herunter, und ſchneidet die Faſen weg. Dies heißt man ausbrechen. Hierauf legt man ein Stükchen Butter nebſt den Krebſen in einen Tiegel und paßirt ſie ein wenig, ſchüttet etwas Muſcatenblüthe daran, ſiedet einen Nöſſel Rahm, gießt ihn über die Krebſe, läßt dieſe darinn ein wenig ſieden, quirlt hernach vier Eyerdotter mit etwas kalten Rahm ab, ſchüttet den vorigen Rahm von den Krebſen, wenn er im Kochen iſt, an die Eyerdotter, und quirlt es ſtets, ſonſt rinnt es zuſammen. Dieſe Brühe gießt man denn wieder an die Krebſe, richtet ſie an, und

ſprengt oben Krebsbutter dar= über.

Krebſe, ausgebrochen, mit Butter und Citronen. Man ſiedet ſie, aber nicht völlig aus, damit man ſie ausbrechen könne, nimmt ſie vom Feuer und bricht ſie aus; doch nimmt man nur Hälſe und Scheeren, und zieht ſonderlich die ſchwarze Adern aus den Hälſen. Hernach beſchmiert man eine Schüſſel mit Butter, legt die ausgebrochenen Krebſe darein und paßirt ſie, thut geſchnittene Citronenſchaalen und Muſcatenblüthe dazu, gießt etwas Coulis und Krebsbutter daran, und läßt ſie ſo ein wenig dämpfen.

Krebsnudeln. Man bricht geſottene Krebſe aus, ſchneidet das Fleiſch länglicht, wie Nudeln; macht einen Nudelteig von Mehl, ein paar Eyern und ein wenig Butter, würkt einen recht feſten Teig, walzt ihn zimlich dünn aus, ſchneidet ihn mit einem Meſſer zu Nudeln, bakt ſie in der Pfanne mit heiſſem Schmalz, macht auf die Anrichtſchüſſel einen Kranz ein paar Queerfinger hoch, ſchmiert die Schüſſel mit Butter, legt eine Lage Nudeln darein, dann eine Lage Krebſe, und ſo fort. Endlich gießt man Krebsbutter darauf, ſtreut geriebene Semmeln hinein, ſiedet eine Kanne diken Rahm, gießt auch dieſen drüber, und bakt ſie im Ofen. Dann kann man ſie nach Belieben garniren.

Krebsfülle. Man nimmt zwölf bis funfzehn Krebſe, ſchneidet ihnen die Köpfe ab, daß das Bittere herauskommt, ſtößt ſie im Mörſel zu einem Mus, gießt gute Milch darauf, quirlt es durcheinander, und ſtreicht es ſo lang durch ein Haartuch, als noch etwas heraus geht. Dies ſezt man in der Caßerole zum Feuer und rührts immer; dann ſchüttet man es in einen Durchſchlag, und wenn der Molken davon iſt, reibt mans klar, wirft etwas in Milch geweichte und ausgedrükte Semmel, nebſt Muſcatenblüthe und klein geſchnittenen Citronenſchaalen dazu, miſcht ein halb Pfund Krebsbutter darunter, ſchlägt zehn Eyerdotter und fünf ganze Eyer daran, und rührts eine gute halbe Stunde. Endlich thut man ein Viertelpfund Zuker darein.

Krebſe, groſſe, gefüllt und gebaken. Man nimmt die gröſten die man haben kann, wäſcht ſie, wellt ſie im Waſſer mit Salz und groſſen Zwiebelſcheiben auf, puzt ſie wohl ab, ſchneidet die kleinen Scheeren davon, nimmt die groſſen Schaalen davon ab, den Schwanz aber läßt man. Darauf macht man ein Ragout von andern würflicht geſchnitte=

nen Krebsſchwänzen, Trüffeln, u. ſ. w. macht eine kleine Fülle, ſtreicht ſie auf die Krebse, wo die groſſe Schaalen geſeſſen ſind, macht darinn eine kleine Höhle, thut in dieſe das Ragout und bedekt es wieder mit eben der Fülle, fährt mit weiß geſchlagenem Eyerweiß über die Fülle und bereitete Schaale, tunkt ſie in ein geklopftes Ey, beſtreut die Krebse mit Semmelkrumen, bakt ſie, daß ſie ſich fein färben, und belegt ſie mit gebakener Peterſilie. An Fleiſchtagen kann man die Fülle von einem alten Rebhuhn machen.

Krebsſtrudeln. Man macht aus Mehl, drey Eyern, ein wenig Waſſer oder blauer Milch und ein wenig Salz einen nicht gar zu feſten Teig, und treibt ihn auf. Dann legt man ein Tuch auf den Tiſch, legt den Teig darauf, und zieht ihn mit den Händen ganz dünn. Dann nimmt man von der ſchon beſchriebenen Krebsfülle, beſchmiert damit das ganze Blatt Teig, rollt es vorn einmal zuſammen, und hebt das Tuch ſachte in die Höhe, daß es vollends ſich ſelbſt zuſammenrollt. Endlich macht man um die Schüſſel, worauf der Strudel angerichtet wird, einen Kranz von hartem Teig ein paar Queerfinger hoch, beſtreicht die Schüſſel mit Butter, legt den Strudel darauf, ſiedet eine Kanne diken Rahm, und gießt dieſen nebſt einem Viertelpfund Krebsbutter darunter, und bakt es im Ofen. Dann bereibt man es mit Zuker.

Krebseuter. Man macht Krebse zurecht, wie zur Fülle, und wenn ſie in den Durchſchlag abgelaufen ſind, ſchüttet man ſie mit viel geriebener Semmel in einen Reibaſch, ſchlägt zwölf Eyer daran, würzt es mit Muſcatenblüthe und geriebenen Citronenſchaalen, und reibt es durcheinander; dann läßt man ein Viertelpfund Krebsbutter zergehen, und dieſe darunter laufen, gießt noch einen halben Nöſſel Rahm daran, ſchüttet es in eine Serviette, und bindet dieſe oben zu. Hierauf ſiedet man Waſſer in einen Topf, legt die Serviette mit der eingebundenen Krebsfülle darein, und läßt ſie ſo lang liegen, bis es durchaus gekocht iſt. Dann bindet man es wieder auf, legts auf eine Schüſſel, fängt oben von dem Topf, darinn es gekocht hat, das Fette herunter, und gießt es mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreut ein wenig geriebene Semmel und Muſcatenblüthe daran, ſezts auf Kohlfeuer, thut noch mehr Krebsbutter dazu, und läßts eine Weile zugedekt kochen.

Krebsbutter. Man nimmt mehrere Krebse, hakt ihnen die Köpfe ab, daß die Galle heraus komme,

komme, ſtößt ſie im Mörſel mit Butter ab, röſtet ſie und treibt ſie durch.

Krebſe, wie Auſtern zuzurichten. Man ſiedet ſie, aber nicht zu lang, nimmt die Schaalen weg, thut das Bittere davon, und röſtet ſie ein wenig in Butter und geriebener Semmel. Hernach thut man davon in die Auſternſchaalen, mengt es mit Ingber, Pfeffer, Salz und Muſcatenblüthe untereinander, thut auf jede Schaale friſche Butter und Citronenſaft, auch ein wenig Fleiſchbrühe, und läßts mit der Schaale auf Kohlen aufkochen.

Krebſe, als ein Ragout. Man wäſcht und ſiedet und puzt ſie wohl, thut die Schwänze weg, die übrige Schaalen aber nebſt dem was im Leib iſt, braucht man zum Coulis. Dann ſchneidet man das Aeuſſerſte am Leibe von den Schwänzen, thut Champignons, Trüffel, Artiſchokenböden und Spargelſpizen dazu, und alles zuſammen mit einem Stük Butter in eine Caßerole, gießt etwas Brühe daran, läßt es gelind kochen, und würzt es mit Salz, Pfeffer, einer groſſen Zwiebel und einer Citronenſcheibe.

Krebſe, auf engliſche Art. Wenn ſie geſotten puzt man ihnen die Schwänze ab, macht die kleinen Scheeren und Füße davon, die groſſen läßt man daran, auch nimmt man die groſſe Schaale weg, thut ſie mit ein wenig Butter, Champignons und Trüffeln in eine Caßerole, gießt ein wenig Fleiſchbrühe, wie auch zwey bis drey Löffel voll Krebscoulis daran, und kocht ſie bey gelindem Feuer gemach. Wann man anrichten will, ſo macht man die Brühe mit zwey Eyerdottern, welche zuvor mit etwas ſüßem Rahm und gehakter Peterſilie vermengt ſeyn müſſen, und richtets warm an.

Krebſe, italieniſch. Man ſiedet ſie mit Waſſer und Salz, thut die kleinen Scheeren davon, öfnet ihnen die Schwänze, zieht die groſſe Schaale weg, thut das Haarichte heraus, läßt aber die groſſen Scheeren ganz; macht eine Fülle von Butter, Champignons, Peterſilie, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, hakts zuſammen und würzt es wohl, knetet die Fülle mit der Hand durcheinander, und belegt den Boden einer Schüſſel damit, legt die Krebſe in der Runde herum, und zwar das Oberſte unten, und endigt es in der Mitte der Schüſſel, dekt ſie zu, und läßts drey Viertelſtunden ſchwizen; dann läßt man das Flüſſige aus der Schüſſel laufen, thut ungefehr ein halb Glas Baumöl, welches vorher mit Citronenſaft wohl geklopft worden, dazu, und rich-

tet ſie in eben der Schüſſel an, worinn die Krebſe bleiben.

Krebſe mit Spargel. Man ſiedet ſie, macht die Scheeren, die Naſen, und die oberſten Schaalen vom Schwanz ab, ſiedet den Spargel auch ab, legt Krebſe und Spargel in die Schüſſel, gießt Fleiſchbrühe, Butter, Pfeffer und etwas geriebene Semmel dazu, und kochts auf Kohlen auf.

Krebſe am Spießchen. Man ſiedet ſie mit Salz und Waſſer, ſäubert die Schwänze, ſchneidet in einer wohlgewürzten Brühe gekochte Karpfenmilch, in Stüke, ſo groß als Krebsſchwänze, füllt mit beeden, eins um das andere, kleine Spießchen an, tunkt ſie in Krebsbutter, beſtreut ſie mit zart geriebenen Semmelkrumen, tunkt ſie in geklopftes Eyweiß, beſtreut ſie mit Semmelkrumen und bakt ſie.

Krebſe, gebaken. Man ſiedet ſie, ſchält die Schaalen vom Leib und Schwanz, ſo daß der Schwanz am Leib bleibt, die kleinen Beinchen aber ſchneidet man ab. Dann macht man einen dünnen Teig von Mehl, Milch und Eyern und ſalzt ihn. Man kann unter dieſen Teig auch Peterſilie und Ingber thun. Hernach kehrt man die Krebſe in dieſem Teig um und bakt ſie im Schmalz gelb.

Krebscoulis. Man ſtößt die Schaalen mit ſechs ſüßen Mandeln, nimmt zwey bis drey Scheiben von gelben Rüben, Paſtinaken und einer groſſen Zwiebel, läßt dieſes mit ein wenig Butter in der Caßerole halb braun werden, thut, nach Proportion der Krebsſchaalen, viel oder wenig Semmelrinden dazu, gießt gute Fleiſchbrühe daran, würzt es mit Salz, Pfeffer, Negelein, einer kleinen ganzen Zwiebel, auch Peterſilie und Champignons, läßt es zuſammen eine halbe Stunde gelind kochen, vermengt die geſtoſſene Krebsſchaalen mit dieſem Coulis, läßts zuſammen einmal aufkochen und ſchlägt es durch ein Haartuch. Mit dieſem Coulis macht man das obgemeldte Ragout diklicht, und richtet es dann warm an.

Krebscoulis an Faſttagen. Man kocht ſie gewaſchen im Waſſer ab, puzt ſie, wenn ſie gahr ſind, ab, und legt ſie in der Schaale beſonders; ſtößt zwölf ſüße Mandeln mit den Schaalen der Krebſe, thut eine groſſe Zwiebel mit ſcheibenweis geſchnittenen gelben Rüben und Paſtinaken und etwas Butter in die Caßerole, gießt etwas Fiſchbrühe daran und würzt es mit Salz, zwey bis drey Negelein, ein wenig Peterſilie, Champignons und Trüffeln, wie auch Semmelrinden, läßts gelind aufkochen, nimmt die geſtoſſenen Krebsſchaalen aus dem Mörſel, zerläßt ſie in der Caßerole,

role, worinn das Coulis iſt, und läßts damit einmal aufkochen; dann ſchlägt man es durch ein Haartuch, und thut die Coulis in eine Terrine.

Krebsgehäke zu machen. Man nimmt Krebſe mit Eyern, lößt die Scheeren, die Schwänze und das Gelbe heraus, ſalzt und pfeffert es, ſiedet aber den Tag vorher recht guten Rahm, nimmt, wenn man das Gehäke machen will, das Beſte davon, ſchlägt vier Eyerdotter daran, ſchüttet die Krebſe nebſt einem Achtelpfund Butter in einen Tiegel, röſtet ſie über Kohlen, und richtet das Gehäk in eine Schüſſel an.

Krebskuchen. Man ſiedet Krebſe aber nicht mit Salz, bricht die Schwänze aus, macht, wenn jene groß ſind, das Fleiſch aus den Scheeren, bereitet von den Schaalen ein Pfund Krebsbutter, thut ſie, wenn ſie kalt iſt, in eine tiefe ſteinerne Schüſſel, rührt ſie ab, daß ſie wie diker Rahm ausſieht; dann ſchlägt man zwölf Eyerdotter, aber nur vier auf einmal hinein, rührt inzwiſchen immer ein wenig, thut zwey in ſüßen Rahm oder Milch geweichte Semmelſchnitten, zwey Hände voll zart geriebenen Zuker, ein wenig Salz, klein geſchnittene Citronenſchaalen und eine geriebene Muſcatennuß dazu, rührt dies alles eine Stunde nach einer Seite zu, ſchneidet die Schwänze einmal durch, ſchlägt das Weiſſe von den zwölf Eyern zu einem ſteifen Schaum, rührt zulezt beedes langſam dazu, richtet einen Boden von mürben Teig in eine Tortenpfanne zu, kraußt den Rand herum zierlich aus, ſchüttet das Umgerührte hinein, und bakt es langſam.

Krebsmus, ſächſiſches. Von den überſottenen Krebſen werden die Naſen und das Unreine weggenommen, das Uebrige wird im Mörſel ganz klein geſtoſſen, in Hühnerbrühe zerrührt, durch ein härenes Sieb in ein Töpfchen getrieben und beygeſezt, geriebene und in Butter geröſtete Semmeln mit Pfeffer, Muſcatenblüthe und einem Stük friſcher Butter dazu gethan, es damit gut aufkochen laſſen, und dann gegeben.

Krebspaſtete. S. Paſtete.

Krebsſulze. Man reinigt geſottene Krebſe, ſtößt ſie in einem Mörſel, ſchlägt ſie mit gutem Wein durch, nimmt andere geſottene Krebſe und läßt die durchgetriebene Brühe ſieden. Wann ſie ſiedet, thut man die Krebſe hinein, läßt es zuſammen einen Sud thun, würzt es, richtet es an, und beſtekt ſie mit Mandeln und kleinen Roſinen, dann geſteht ſie.

Krebs-

Krebsſuppe. S. Suppe.

Krebſe von Zukerzeug. Man drukt Mandelzeug in Krebsmödel, ſchneidet das überflüßige ab, troknets, und beſtreicht ſie denn mit Farbe von Gummi und Fernambuk dreymal über und über, bis ſie roth ſind. Dann überfährt man ſie nochmal mit Gummi.

Krebstorte. S. Torte.

Kuchen. Man nimmt zwey Pfund Mehl, zwey Pfund Roſinen, welche vorher in Waſſer gequollen ſind, ſchält zwey bis drey Aepfel, macht Schnize daraus, thut drey Viertelpfund Schmalz, einen guten Löffel voll feine Hefen, eine halbe Maas laulicht Waſſer, ein Loth Zimmet, ein Quintchen Ingber, zwölf Loth geſchälte und klein geſchnittene Mandeln darein, macht einen Teig, ſchlägt ihn ſo, daß er ſich um einen Löffel ſezt, und bakt ihn auf einem Blech mit unterlegtem Papier.

Kuchen, bayeriſche. Man rührt ein Pfund Butter zu Sahne, ſchlägt ſechzehn Eyer, wovon die Helfte Weiſſes zurükbleibt, dazu, hernach rührt man ein Viertelpfund Zuker, ein Pfund fein Mehl, ein halb Bierglas Barme und etwas Muſcatenblumen dazu. Man ſtreicht kleine Formen mit Butter aus, beſtreut ſie mit Mandeln, füllt ſie halb voll. Sind ſie bis oben herauf gegangen, ſo bakt man ſie in einem nicht heiſſen Ofen.

Kuchen, Brod-, auf engliſch. Man nimmt drey Viertelpfund Zuker, ein Pfund geſtoſſene Mandeln, vierzehn Dotter, die Schaalen von zwey auf Zuker abgeriebenen Citronen, ein halb Loth Negelein und Zimmet, ſechs Loth gerieben Brod. Den Zuker ſiebt man fein durch, und rührt ihn mit den Eyerdottern; die Mandeln ſtößt man mit ein paar Eyern fein, und rührt ſie eine Weile unter die Maſſe, zulezt thut man alles Uebrige dazu. Von fünf Eyern ſchlägt man das Weiſſe zu Schnee und ziehts darunter. Man ſtreicht eine blecherne Tortenform nicht fett aus, füllt die Maſſe hinein, und bakts nicht zu heiß.

Kuchen auf Blech. Man nimmt ein halb Pfund Kraftmehl und zwölf Loth Butter, welche man ganz weiß ſchlägt, rührt nach und nach vier Eyerdotter darunter, ſchlägt von vier Eyern das Weiſſe zu einem Schnee, und thut vier Loth Zuker dazu. Vom Teig nimmt man einen Löffel voll, ſchüttets auf ein Blech, das auf der Glut ſteht, und bakt es.

Kuchen von Butter. Man macht abgeriebene Butter, ſchlägt vier und zwanzig Eyerdotter dazu, jedoch nicht alle auf einmal, ſondern vier bis ſechs, rührt dieſe zuerſt immer klein; hernach wenn alle Dotter darinnen ſind, noch eine halbe Stunde lang nach einer

ner Seite zu; dann rührt man auch eine geriebene Citronenſchaale und drey Loth zart geriebenen Zuker dazu, und bakt den Kuchen in einer tauglichen Form langſam.

Kuchen, Caſtanien=. Man kocht zwey Pfund Caſtanien, zieht die Schaale ab, ſchwizt ſie mit einem Pfund abgeklärter Butter weich, reibt ſie eine halbe Stunde, ſchlägt nach und nach acht Dotter dazu, und thut ein Viertelpfund feingeſiebten Zuker, ein Viertelpfund geriebene bittere Mandeln, die Schaale von zwey Citronen, ein Quintchen Muſcatenblumen, ein halb Pfund Nürnberger Mehl, und zulezt den Schnee von obigen Eyern dazu. Man ſtreicht flache Formen mit Butter aus, beſtreut ſie mit kleinen Roſinen, füllt die Maſſe hinein, beſtreut ſie mit Zuker, bakt ſie eine Stunde langſam.

Kuchen von Chocolade. Man ſchlägt vier und zwanzig bis dreyſig Eyer recht klein, rührt eine halbe Maas ſüße Milch dazu, quirlts wohl durch, ſchüttets in eine zinnerne Schaale, ſezts damit in einen Keſſel mit Waſſer und zwar ſo, daß das Waſſer meiſt ſo hoch, als die Schaale ſteht; dann ſezt man es aufs Feuer, aber nicht zugedekt, nimmt es, wenn es anfängt ſich zu härten, heraus, ſo läuft es denn zu einem Eyerkäß zuſammen. Dies ſchüttet man nun auf einen Durchſchlag, damit es rein abtriefe, rührts in einem Geſchirr klein, rührt ferner ein halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln und ein Pfund abgeklärte Butter nebſt vier und zwanzig Eyerdottern eine Stunde nach einer Seite zu wohl, ſchlägt ein halb Pfund feine Chocolade nebſt zwey Löffel voll Citronenſaft und dem Weiſſen von zwölf Eyern zu einem ſteifen Schaum, und rührts zulezt gemach dazu. Hernach hält man einen Boden von Butterteig in der Tortenpfanne in Bereitſchaft, und kräuſelt den Rand, thut das Umgerührte hinein, und bakt es.

Kuchen von Citronen. Man reibt das Gelbe von acht Citronen auf dem Reibeiſen ab, ſchält das Weiſſe herunter, blättert das Mark von fünf bis ſechs Citronen nach ſeinen Schichten fein aus, daß nichts Weiſſes daran bleibe, und bezukert es; thut acht Eyer, viel gerieben Eyerbrod, Cardomomen, auch etwa ein Viertelpfund Mandeln in eine Schüſſel, rührt alles eine halbe Stunde lang miteinander ab, beſtreicht einen Model mit Butter, beſtreut ihn mit geriebenem Brod, ſchüttet es hinhinein, und beſtreuts gebaken, mit Zuker.

Kuchen von Erbſen. Man treibt wohlgeſottene Erbſen mit Milch durch ein klein Sieb, thut geriebe=

rieben Eyerbrod, Zuker, Zimmet, kleine Roſinen und Ingber darein, ſchlägt vier bis ſechs Eyer daran, und mengt alles wohl untereinander, nur daß es nicht zu dünn wird; beſtreicht den Model mit Butter, beſtreut ihn mit Brod oder legt einen ausgewälgerten Teig hinein, ſchüttet die Fülle darein und beſtreut es, gebaken im Ofen, mit Zuker.

Kuchen von Eyern. Man nimmt eine halbe Meze Mehl, ein Pfund Schmalz, einen Röſſel Hefen, ein und einen halben Röſſel Milch und dreyſig Eyer, macht es an, wie einen Gogelhopfen, jedoch muß es feſter ſeyn. Endlich bakt man es im Ofen.

Kuchen, königlicher. Man ſchneidet dik Fleiſch aus einer Kalbskeule in der Breite eines Tellers, ſpikts mit feinem Spek, ſchneidet noch eine ſolche Scheibe in eben der Breite, die erſte damit zu deken, welche aber nicht geſpikt wird; hierauf belegt man eine kleine Caßerole mit Spekſtreifen. Nach dieſem legt man die geſpikte Scheibe darauf, und zwar die geſpikte Seite unten; bereitet auf dieſen einen kleinen Boden von einer etwas dichten Fülle, macht auch einen kleinen Rand von eben der Fülle herum, thut ein Ragout von grünen Trüfeln, fetten Lebern u. ſ. w. darauf, bedekt das Ragout mit einem dünnen Boden von eben der Fülle, legt auf denſelben die andere breite Kalbfleiſchſcheibe, tunkt die Hände in ein geklopftes Ey, beſtreicht das Fleiſch und die Seiten damit, legt zwey bis drey Spekſtreifen darauf, und giebt unten wie oben Feuer, jedoch unten ein wenig mäßiger. Iſt es gahr, ſo wird es mit Schinkeneſſenz und Citronenſaft angerichtet.

Kuchen, Königs-. Ein halb Pfund gewaſchene Butter wird zu Sahne gerühret, und ein halb Pfund fein Mehl, zwölf Loth Zuker, etwas Muſcatenblumen dazu gethan, dann recht untereinander gerührt; zulezt thut man ein Viertelpfund kleine Roſinen dazu. Dieſe Maſſe füllt man in kleine ausgeſchmierte Formen und bakt ſie eine halbe Stunde langſam.

Kuchen, Mayländiſcher. Man nimmt zu vier Pfund Butter einen halben Mezen Mehl und funfzehn Eyer, man thut aber nur das Gelbe davon unter das Mehl. Dann mengt mans mit kalter Milch an, rollts mit dem Wellholz auseinander, legt den ausgerollten Teig auf allen Seiten, wie eine Serviette zuſammen, ſo, daß beede Ende innwendig und die andere Ende eben ſo zu liegen kommen. Dann faßt man den Teig mit beyden Händen, zieht ihn etlichemal auseinander, formirt einen Kuchen und bakt ihn im Ofen.

Kuchen, Magdalenen-. Man nimmt ein Pfund Butter, ein Pfund Zuker, worauf eine Citrone abgerieben, ein Pfund Nürnberger Mehl und zehn Eyer, die Butter rührt man mit sechs ganzen Eyern und vier Dottern zur Sahne, thut die Citronenſchaale und etwas Muſcatenblüthe gleich mit dazu, nachher das Mehl und Zuker und den Schnee von den obigen vier Eyern; ſchmiert kleine blecherne Formen dünn mit Butter aus, thut die Maſſe hinein und bakts in einem ſehr gelinden Ofen eine Stunde.

Kuchen von groben Brod oder Pommerſchen Marzipan. Man reibt zimlich grobes Hausbrod, mit Zuker und Zimmet und geriebenen Citronenſchaalen untermiſcht, läßt etwa ein Viertelpfund Butter in einer Eyerkuchenpfanne aufbraten, thut ſo viel Brodkrumen hinein, daß der Kuchen einen kleinen Finger hoch iſt. Dann legt man eine dike Schicht Aepfelſcheiben darauf, ſtreut Zuker und Zimmet dazwiſchen, wieder gerieben Brod und darauf etwas Butter. Man legt glühende Kohlen auf einen Dekel, dekt ihn auf den Kuchen und bakt ihn ganz langſam. Dann kehrt man ihn um, bakt ihn vollends gahr, und ſtreut beym Anrichten Zuker darüber.

Kuchen mit Rindsmark oder Kalbsfett. Man thut ein halb Pfund würflicht geſchnittenes Rindsmark oder ein halb Pfund Kalbsfett von Kalbsnieren, dreyzehn Stük fein geſtoſſenen Zwiebak, mit ein wenig geſtoſſenen Ingber, Salz und einer halben geriebenen Muſcatennuß in einen Topf, mengt es untereinander, rührt auch ein Viertelpfund ſchön Mehl, ein halb Pfund Corinthen, und zehn klein geſchlagene Eyer zuſammen mit lauer Milch vollends um, doch nicht zu dünn, daß der Teig ein wenig dik bleibe; beſtreicht eine Tortenpfanne mit kalter Butter, ſchüttet das Umgerührte hinein, ſezt es an einen warmen Ort, bis es aufzugehen anfängt, bakt es mit Feuer unten und oben, und giebt es warm.

Kuchen, Savoyſcher. Man ſchlägt das Weiſſe von zwölf Eyern zu einem Schnee, miſcht die Eyerdotter und ſo viel Zuker als die zwölf Eyer ſchwer ſind, nach und nach darunter; dann ſchneidet man ein Viertelpfund ausgeſchälte Piſtacien und eben ſo viel ſüße Mandeln länglicht. Hierauf paßirt man die Eyer in der Caßerole auf dem Feuer mit Zuker ſo, als wenn ſie geröſtet werden ſollten, thut geriebene grüne Citronen dazu, ſchüttet alles zuſammen zu den Teig, mengt es untereinander, und bakt es im Ofen in der Caßerole. Iſt er gahr, ſo kann man ein

ein Eis von Eyweiß, geriebenen Zuker und Citronenſaft machen, es wohl zuſammenklopfen und den Kuchen damit bedeken. Man legt darnach geſchnittenen Citronat darauf herum, und thut ihn, damit das Eis trokne, einen Augenblik in den Ofen.

Kuchen, ſtatt eines Confekts. Man nimmt vier Pfund ſchön Mehl und ein Pfund reine Butter, macht hieraus mit warmen Rahm, etwas Hefe und Roſenwaſſer einen Teig, thut allerhand zart geſtoſſen Gewürz dazu, legt den Teig an einen warmen Ort, bis der Ofen heiß iſt, macht ihn ſodann auseinander und knetet ihn, macht unter dem Kneten vielerley Confekt, aber geſchwind und nicht zu dik, walgert den Teig auseinander, ſchneidet auf ſolchen Rizen mit einem Meſſer, nur nicht zu tief, legt den ausgezierten Teig in eine flache und vorher mit Butter beſtrichene Tortenpfanne, beſtreicht ihn mit Eyerweiß, Zuker, Roſenwaſſer und Confekt und bakt ihn.

Küchlein von Aepfeln. Man ſchält und ſchneidet ſaure Aepfel ſehr dünn, macht einen Teig von feinem Mehl und kaltem Waſſer, rührt ihn eine Viertelſtunde, damit ſich der Teig vom Löffel und der Schüſſel ablöſe; nimmt vier ganze Eyer und das Weiſſe von zwey andern, ſchlägt eines nach dem andern daran, bis der Teig wie ein Straubenteig wird, ſchüttet auch ein klein wenig Wein daran, ſalzt aber den Teig nicht, ſondern läßt Schmalz in einem Pfännchen heiß werden, zieht die Aepfel durch den Teig, legt zwey bis drey derſelben auf einmal ins heiſſe Schmalz, und begießt ſie mit einem Löffel, daß ſie ſchön auflaufen; bakt ſie heraus, legt ſie in eine Schüſſel auf Brodſchnitten, und beſtreut ſie vor dem Hingeben mit Zuker. Man kann auch einen Löffel voll Milchrahm in den Teig thun.

Küchlein von Eyern. Man macht von ſchönen Mehl, einer geriebenen Semmel, zwölf Eyern nebſt einem Löffel voll friſcher zerlaſſener Butter, etwas Salz und friſchem Waſſer einen etwas diken Teig, ſchüttet ihn in eine Pfanne, ſezt ihn in einen Bakofen, welcher hinten heiß ſeyn muß, und bakt ihn etwa eine Viertelſtunde. Wenn er aus dem Ofen kommt, ſchneidet man ihn nach der Breite in Stüke, beträufelt ihn mit friſcher Butter und ſtreut Zuker darauf.

Küchlein von Eyern mit Mandeln. Man ſtößt abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer gröblicht, und rührt ſie mit ein wenig Semmelmehl, Zuker, Zimmet, Citronenmark, auch klein geſchnittenen Schaalen und ein

wenig

wenig Wein um, macht von einer Semmel Schnitten, ſtreicht auf dieſe das Gehäk, zerklopft einen Eyerdotter, überſtreicht oben die Fülle damit, macht Schmalz in der Pfanne heiß, bakt die Schnitten geſchwind heraus, übereist ſie, wenn ſie abgekühlt ſind, und beſäet ſie mit feinem Zuker.

Küchlein, geblättert. Man macht von zwey bis drey Eyern und Mehl einen Teig, thut ein wenig geſchmolzene Butter darein, ſalzt ihn, würkt ihn ab, rollt ihn ſo dünn aus, wie Papier, beſtreicht den ganzen Plaz wie zuvor, überſchlägt ihn zum dritten und viertenmal auf dieſe Art, rädelt vierekichte Stüke daraus, bakt ſie aus dem Schmalz, aber legt ſie nicht allzuheiß ein, damit ſie recht auflaufen.

Küchlein, gequollen. Man macht von einer Viertelmaas ſchönen Mehl und fünf Eyern mit etwas Roſenwaſſer und Salz einen Teig, rührt es recht glatt ab, würkt ihn wie gewöhnlich aus, doch ſo, daß er ſich noch ein wenig an die Finger hänge; macht in einer weiten Pfanne Schmalz heiß, und läßts wieder ein wenig kalt werden; dann ſchneidet man einige Stükchen vom Teig ab, dekt den übrigen zu, daß er nicht ſpröde werde, wälgert dieſe Stükchen länglicht, dreht ſie ein wenig und legt ſie, wenn das Schmalz etwas erkaltet iſt, hinein, ſchwingt die Pfanne ſtets um, hält ſie aber nicht beſtändig über das Feuer, daß ſie endlich gemach auflaufen; dann bakt man ſie lichtgelb.

Kugelhippen. Man ſezt Mehl in die Wärme, macht es denn mit laulichter Milch, vier Löffel voll guter gewäſſerter Hefen und Salz an, ſchlägt fünf Eyer darein, läßt einen halben Nöſſel Schmalz zergehen und es darunter laufen, arbeitet den Teig zimlich mit einem Rührlöffel, bis er ſich vom Löffel ablößt, ſchüttet Muſcatenblüthe und Safran darein, und arbeitet den Teig noch mehr. Wenn er nun genug geſchlagen iſt, ſo beſchmiert man die Form, worinn man dieſe Hippen baken will, mit Schmalz, und ſchüttet von dieſem Teig ſo viel hinein, daß die Form über zwey Queerfinger leer bleibt, läßt ihn an einem warmen Ort gehen und dann im Ofen baken. Iſt er gahr, ſo kehrt man die unterſte Seite in die Höhe, und beſtreut ihn mit Zuker.

Kugelküchlein. Man nimmt halb Weizen- und halb Semmelmehl, ſchlägt Eyer in ein Töpfchen, klopft es mit Roſenwaſſer untereinander, ſchüttets ins Mehl, rührts wohl, ſchneidet Zibeben

und Triſanet darunter, macht die Küchlein ſo dik wie Käßküchlein, ſalzt ſie ein wenig, legt ſie nicht zu heiß ein, und thut länglicht geſchnittene Mandeln darunter. Sind ſie gebaken, ſo reibt man ein Lebküchlein, ſchüttet Wein daran, thut Zuker und Triſanet darein, läßt es ſieden, legt die Küchlein in die Schüſſel, und gießt die Brühe darüber.

Kuheuter mit Zibeben. Aus dem abgekochten Kuheuter ſchneidet man breite Stüke, und dieſe wieder wie Nudeln, bräunt in einer Caßerole Butter, rührt einen Löffel voll Mehl darein, und bräunt dies auch ein wenig, gießt Fleiſchbrühe, Wein und einen Löffel voll Eßig daran, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Negelein, und legt nebſt einer ganzen Zwiebel das Kuheuter auch dazu. Endlich ließt man eine Hand voll Zibeben, und ſchüttet ſie mit Citronenſchaalen und ein wenig Zuker dazu, und läßt es miteinander kochen.

Kuheuter, fricaßirt. Man ſchneidet es würflicht oder wie Nudeln, thuts in einen Tiegel, gießt Fleiſchbrühe darauf, legt eine ganze Zwiebel und ein paar Lorbeerblätter hinein, und läßts auf Kohlen kochen; gießt zwey Löffel voll Wein und einen Löffel voll Eßig dazu, würzt es mit Muſcatenblüthen, Ingber und Citronenſchaalen, und läßts immer weiter kochen. Hernach ſchlägt man vier Eyerdotter in ein Töpfchen, thut etliche Tropfen Eßig darein und quirlt es klar; daran ſchüttet man hernach die Brühe, worinn das Kuheuter kocht, quirlts aber ſtets. Dann gießt man die Brühe wieder an das Kuheuter, rüttelt alles wohl durcheinander, richtets an, und ſprengt zerlaſſene Butter darüber.

Kuheuter, gebraten. Man ſchneidet es ſtükweis, etwann eines guten Meſſerrükens dik und ſo breit und ſo groß, als man kann. Macht zerlaſſene Butter, hält geriebene Semmel mit Ingber und ein wenig Salz vermiſcht, in Bereitſchaft, tunkt das Euter in die Butter und beſtreut es mit dieſer vermengten Semmel, und bratet alles zuſammen gemach auf dem Roſt. Iſt es gahr, ſo richtet man es an, gießt braune Butter darüber, ſtreut geriebene Semmel darauf, und giebt es warm.

Kuheuter, gebaken. Man reibt es auf dem Reibeiſen, ſchneidet ein halb Pfund Nierenſtollen klein, und ſchüttet dieſe beeden Stüke nebſt eingeweichter und wieder troken ausgedrükter Semmel in einen Reibaſch, gießt einen halben Nöſſel guten Rahm darein, rührts wohl untereinander,

ander, würzts mit Ingber, Muſcatenblüth, Citronenſchaalen, Zuker und kleinen Roſinen, und ſchlägt fünf Eyer daran. Dann macht man einen Kranz um eine Schüſſel von Teig, ſchmiert dieſe mit Butter, gießt das Abgeriebene hinein, ſezts in einen Bakofen und läßt es gemach kochen. Sollte es oben zu braun werden, ſo dekt man es mit einem Bogen Papier zu, und beſtreuts, angerichtet, mit Zuker.

Kürbis zu baken. Wann der Kürbis abgekocht und zubereitet iſt, (man ſchneidet ihn nehmlich erſt in der Mitte entzwey, und alsdann der Länge nach in Stüken, etwa zwey Finger breit, thut die innwendige Kerne heraus und die äuſſere Schaale herunter) ſo thut man ihn mit eingeweichter und wieder ausgedrükter Semmel in einen Reibaſch, gießt einen halben Nöſſel guten Rahm dazu, ſchlägt zehen Eyer hinein, läßt ein Achtelpfund Butter zergehen und dieſe darein laufen, würzt es mit Ingber und Pfeffer, und rührt alles zuſammen klar ab; dann beſtreicht man eine Tortenpfanne mit Buter, belegt ſie innwendig mit einem guten Teig, ſchüttet das Abgerührte hinein, und bakts in einem heiſſen Ofen. Iſt es gahr, ſo macht mans ins der Tortenpfanne loß und richtets auf die Schüſſel an.

Kürbis in Milch. Man thut ihn wenn er abgeſeigt iſt, mit geriebener Semmel in einen Topf, gießt Milch darauf und läßt ihn kochen. Hernach quirlt man ihn klar, würzt ihn mit Ingber und Pfeffer, und legt ein Stük Butter darein. Will man ihn bald anrichten, ſo rührt man ein paar gequirlte Eyer darunter.

L.

Laberdan. S. Stokfiſch.

Laberdantorte. S. Torte.

Lachs zu reiſſen. Man reißt ihm den Leib auf, thut das Eingeweide heraus, und ſchneidet ihn in Stüke.

Lachs zu ſieden. Man reißt und zerſtükt ihn, ſtekt in jedes Stük ein hölzern Spießchen, und wäſcht ihn ſauber aus; dann ſezt man in einem Keſſel Waſſer Wein und Eßig zum Feuer, wirft zimlich Salz darein, thut Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüthe, Negelein, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zwiebelſcheiben u. ſ. w. dazu, und legt, wenn es kocht, den Lachs hinein, daß er zimlich einkocht; er darf aber nicht zu jähling wie ein Karpf ſieden. Dann wirft man noch ein Stük Butter, einer welſchen Nuß groß daran. Iſt er geſotten, ſo kann man ihn anrichten, in eine Serviette ſchlagen, und Citronen oder Weineßig dazu geben.

Lachs kalt zuzurichten. Man ſchneidet ihn in Stüke oder läßt ein Viertel davon ganz, wäſcht ihn ganz, bläuet ihn mit Eßig und legt ihn in einen Fiſchtiegel, gießt kalt Waſſer darauf, daß es drüber geht, ſalzt es aber nicht ſtark, und ſezt es zum Feuer bis es ſiedet. Dann nimmt mans weg, daß es nur ſachte und nicht überſiede. Wann es faſt eine halbe Stunde geſotten hat, gießt man etwas Wein daran und läßt ihn mit aufſieden, hebt ihn ab, und gießt die Brühe ſachte davon in ein Geſchirr, daß ſie kalt werde. Dann hebt man den Lachs mit einer Eyerſchuppe heraus, legt ihn auf ein Brett, dekt ihn mit einer Serviette zu, thut ihn in ein Geſchirr, gießt die Brühe darauf, daß ſie drüber weggeht, und ſezt es an einen kühlen Ort. Er hält vierzehn Tage. Will man ihn genießen, ſo ſchüttet man guten Weineßig mit klein gehakter Peterſilie darauf.

Lachs a la genuiſe (auf genueſiſch.) Man legt den in kleine dünne Stüke geſchnittenen Lachs in Salz und etwas Weineßig, ſchneidet einige Zwiebeln daran, auch ein Lorbeerblatt, drükts alsdann gut aus, ſezts in einer Caßerole mit einem Quart weiſſen Wein aufs Feuer, ſchneidet Citronenſchaalen darein, auch einige Scheiben davon, und recht viel gehakte Schalotten, thut noch ein halb Pfund gehakte Sardellen dazu, dekt die Caßerole recht feſt zu und läßt es eine halbe Stunde raſch kochen. Man durchknetet ein gut Stük Butter mit zwey Eßlöffel voll Mehl und zupft zu dem Fiſch, auch wird von einer Citrone der Saft noch dazu gedrükt. So läßt man die Soſe noch ſatt durchkochen; während der Zeit muß man ſie auf den Lachs herumſchöpfen, daß er nicht troken wird.

Lachs in Auſtern oder Sardellenſöſe. Man ſchuppt und ſiedet ihn im Salzwaſſer mit etwas Rosmarin und Lorbeerblättern ab, macht eine Brühe von Auſtern oder Sardellen mit ein wenig Wein, Butter, Pfeffer und Muſcatenblüthe, bis die Brühe dik wird, gießt ſie über den Lachs und läßt es zuſammen in einer Schüſſel aufkochen. Dann belegt man ihn mit Citronenſcheiben.

Lachs zur Faſtenzeit. Man ſpikt den Kopf mit Sardellen und Aalſchnitten, bindets mit Bindfäden, legts in eine ovale Caſſerole, thut ein Stük Butter einer Fauſtgroß hinein, daß ſie ſchmelze, thut wieder eine Hand voll dazu, und rührts immer, bis es braun wird. Dann gießt man Fiſchbrühe dazu, thut es zuſammen zu dem Lachs in die Caßerole, gießt eine Bouteille Cham-

Champagner⸗ oder andern weiſſen Wein dazu, und ſieht daß der Fiſch ſo viel Brühe habe, um darinn kochen zu können. Hierauf würzt man ihn mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, guten Gewürzen, groſſen und kleinen Zwiebeln, Peterſilie und grünen Citronenſcheiben, und läßt ihn bey gelindem Feuer kochen. Iſt er gahr, ſo läßt man ihn ein paar Stunden in ſeiner Brühe ſtehen, nimmt ihn heraus, bindet ihn auf, läßt ihn austropfen, legt ihn in die Schüſſel, und ſchüttet ein Ragout von Karpfenmilch, Champignons, Trüffeln oder auch ein Ragout von Krebsſchwänzen darüber und richtets warm an.

Lachs in rother Brühe. Man wäſcht ihn ſauber, thut ihn in eine meſſingne Pfanne, gießt rothen Wein und ein paar Löffel voll Fleiſchbrühe daran, würzt ihn mit Muſcatenblüthe, Pfeffer und Ingber, wirft eine mit Negelein beſtekte Zwiebel darein, thut Citronen, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und ein gut Stük Butter daran und läßt es aufkochen.

Lachs mit einem Ragout. Man ſchneidet ihn in Stüke, wäſcht ihn und thut ihn in einen Topf oder Pfanne, röſtet etwas Mehl und klein geſchnittene Zwiebeln gelb, thut ſie an den Lachs, begießt ihn mit Waſſer, Wein und Weineßig, würzt ihn mit Negelein, Muſcatenblumen, Salz und Pfeffer, und läßt es miteinander gahr kochen.

Lachs zu räuchern. Man reißt ihn am Rüken auf, ſpaltet den Kopf entzwey, ſalzt das Ganze mit Salz, worunter Salpeter iſt, ein, und läßt es ſo ein paar Tage liegen. Dann ſpannt man mit breiten und auf beyden Seiten ſpizigen Spänen den Lachs aus, und hängt ihn ſo in den Rauch. Hat er etliche Tage gehangen, ſo bindet man ihn mit Papier zu und läßt ihn ferner ganz ſachte räuchern. Nach dieſem hängt man ihn an einem lüftigen Ort auf.

Lachs, marinirt. Den in Stüke geſchnittenen Lachs ſalzt man ein und läßt ihn eine Weile im Salz liegen; macht ihn troken und bakt ihn aus Baumöl oder Schmalz. Iſt er kalt, ſo richtet man ſich bey dem Einlegen nach dem Verfahren mit den Forellen. S. Forellen, marinirt.

Lachs, geräucherten, zuzurichten. Man ſchneidet ihn in dünne Stükchen; iſt er aber zu ſalzig, ſo wäſſert man ihn eine Weile. Dann legt man ihn in einen Tiegel mit einem Stük Butter, beſäet ihn mit Pfeffer und beträufelt ihn mit Citronenſaft.

ſaft. Dann bratet man ihn im Tiegel auf Kohlen.

Lachs, geräucherten, zu braten. Man ſchneidet ihn in Stüke ein paar Meſſerrüken dik, und etwa eine Viertelselle lang, legt ſie in ein Geſchirr, gießt Bier darauf, und wenn ſie eine bis zwey Stunden gelegen ſind, nimmt man ſie heraus, daß ſie troken werden. Dann nimmt man zu jedem Stük Lachs ein klein Käſtchen von Papier, beſtreichts mit Butter, und legt die Stükchen darein; den Lachs aber beſtreut man mit weiſſem Jngber, der mit klar geriebener Semmel gemiſcht iſt, ſezt ihn auf einen Roſt, unter dem nicht viel Feuer ſeyn darf, wendet ſie einmal im Papier um, und wenn er auf beyden Seiten fertig iſt, ſo kann man ihn mit dem Papier anrichten und warm geben.

Lachs, friſchen, zu braten. Man ſchneidet zwey bis drey Finger breite Stüke, beſprengt ſie ein wenig mit Salz, legt ſie in die Pfanne oder auf den Roſt und bratet ſie; dann begießt man ſie fleißig mit ſchäumender Butter, daß ſie braun werden, legt ſie in eine Schüſſel, gießt die übrige Butter darauf, drükt Citronenſaft darauf, und beſtreuts mit ein wenig Semmelkrumen. Man kann ſie auch ein wenig pfeffern.

Lachs, friſchen, zu braten, anders. Man wäſcht ihn mit Eſſig und läßt ihn eine halbe Stunde ſo liegen; vermiſcht hernach Pfeffer, Muſcatenblüthe und ein wenig Salz miteinander, beſtreut damit den Fiſch überall wohl und läßt ihn allmählich troknen. Dann legt man ihn in heiſſes Schmalz und läßt ihn ein wenig dämpfen; thut wieder etwas von obigem Gewürz, ein wenig geriebén Brod, etwas Wein und Eßig, auch klein geſchnitten Salbey und Peterſilie daran, und läßts aneinander ſieden, daß es eine dünne Pfefferbrühe giebt, begießt und beſtreicht den Lachs oft damit, und läßt ihn genug braten.

Lachsſcheiben auf dem Roſt gebraten. Den Lachs ſchneidet man in Stüke, läßt Butter in einer Caßerole zergehen, thut etwas Salz dazu, wendet die Lachsſcheiben in der Butter um, und bratet ſie auf dem Roſt über gelinden Kohlen. Hernach thut man Butter, Mehl, als man zwiſchen zwey bis drey Fingern faſſen kann, in eine Caßerole, wäſcht ein paar Sardellen, macht die Gräten heraus, hakt ſie klein, thut ſie, nebſt Capern und einer kleinen ganzen Zwiebel, zu der Butter, würzt ſie mit Pfeffer, Salz und Muſcatennuß, und gießt etwas Waſſer und einige Tropfen Weineßig daran. Sind

ſie auf einer Seite gebraten, ſo bratet man ſie auch auf der andern; rührt die Soſe auf dem Caßerolloch um, thut ſie, wenn ſie diklicht iſt, in die Anricht-ſchüſſel, nimmt die kleinen Zwiebeln heraus, legt die Lachsſcheiben darüber, und richtets warm an.

Lachsſcheiben mit Krebscoulis auf dem Roſt gebraten. Man bratet ſie wie eben geſagt. Dann thut man ein Stük Butter, ſo viel Mehl als man mit zwey bis drey Fingern faſſen kann, eine kleine Zwiebel und eine Sardelle in eine Caßerole, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, gießt ein wenig Waſſer und Weineßig daran, rührts auf dem Caſſerolloch um, und thut, wenn ſie diklicht iſt, einen halben Löffel voll Krebscoulis dazu, rührt es wieder um, und machts am Ende wie oben geſagt.

Lachsſcheiben mit Champignons auf dem Roſt gebraten. Wann ſie gebraten ſind, legt man ſie ganz oder in Stüken in eine Schüſſel, und ſchüttet ein Ragout von Champignon darüber. Man kann ſie auch mit einem Ragout von Trüffeln und Morcheln anrichten.

Lachsſcheiben, geröſtet, mit brauner Soſe. Man bratet ſie, dann thut man ein Stük Butter eines Eyes groß in eine Caßerole, ſezt es auf ein Caßerolloch, läßt es ſchmelzen, und thut ſo viel Mehl als man zwiſchen zwey bis drey Fingern faſſen kann, dazu, rührt es immer um, bis es braun wird, gießt Fiſchbrühe und ein Glas Wein daran, würzt es mit Pfeffer, Salz, einer mit Negelein geſpikten Zwiebel, und ein wenig gehakter Peterſilie. Wann es kocht, legt man die gröſte Lachsſcheiben dazu, und läßt es bey gelindem Feuer kochen. Iſt die Soſe gehörig eingekocht, ſo nimmt man die Lachsſcheiben heraus, legt ſie in eine Schüſſel, macht die Soſe mit einem Dotter und unreifen Traubenſaft diklicht, ſchüttet ſie über die Lachsſcheiben und richtet ſie warm an.

Lachsſcheiben mit Champagnerwein. Man ſchneidet ihn in Scheiben, zieht die Haut ab, nimmt die Gräten aus der Mitte, ſchneidet jede Scheibe in zwey Stüke, legt ſie in der Caßerole zuſammen, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, einer mit Negelein beſtekten Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und ein wenig Peterſilie, thut auch etwas geriebene Semmel und ein Stük friſche Butter dazu, gießt eine halbe Bouteille Champagner- oder andern weiſſen Wein dazu, legt Champignons dazu, ſezt die Caſſerole auf ein wohl geheiztes Loch, und macht, wenn die Soſe et-

was eingekocht iſt, die Fleiſch-ſtüke vom Lachs mit einem Krebs-coulis diklicht, und richtet ſie an.

Lachsſcheiben, marinirt und gebaken. Man ſchneidet den Lachs in Scheiben und dieſe in Stüke, legt ſie in eine Caßerole, würzt ſie mit den ſchon oft angeführten Dingen und Peterſilie, drükt den Saft von einer Citrone darauf, oder thut etwas Weineßig daran, rührts zuſammen um und läßt die Lachsſtüke einige Stunden darinnen mariniren, nimmt ſie heraus, troknet ſie mit einem leinenen Tuch ab, wendet ſie im Mehl um und bakt ſie in Butter. Dann legt man eine Serviette über eine Schüſſel zuſammen, auf dieſe thut man die Lachsſtüke mit gehakter Peterſilie, und richtet ſie warm an.

Lachsſcheiben mit Braunkohl. Man ſchneidet den Fiſch in Stüke, legt ſie auf den Kohl in einem Tiegel und ſezt ihn auf Kohlen. Iſt aber der Lachs ſehr geſalzen, ſo wäſſert man ihn erſt ein oder thut ihn in Bier. Beym Anrichten ſchüttet man den Kohl in eine Schüſſel, und den Lachs legt man darum herum. Man kann auch Erbſen, Spinat, Kraut, ſaure Rüben u. ſ. f. nehmen.

Lachs, gebaken, in polniſcher Brühe. Man bakt friſchen Lachs im Schmalz, thut Zwiebel und Aepfel in einen Topf, gießt Wein darauf, läßt es mit Zimmet und Zuker ſieden, macht es ein wenig ſäuerlich, reibt es durch einen Durchſchlag über den gebakenen Fiſch, und läßt es aufſieden.

Lachs, wie eine Wurſt. Man hakt ihn ganz klein und würzt ihn mit Negelein, Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüthe, Lorbeerblättern und ein wenig Peterſilie. Dies mengt man untereinander, thut es in eine ſaubere Leinwand und bindet es mit Faden in Form einer Wurſt. Dann ſiedet man es im Wein, bis man glaubt, daß es gahr ſey, und läßt es in ſeiner eigenen Brühe erkalten. Die Leinwand, womit das Gehakte umwikelt iſt, macht man weg, legt dieſes in eine Schüſſel, ziert mit Blumen und beſtreuts mit Lorbeerblättern. Will man kleine Würſtchen von dieſem Gehakten machen, ſo füllt mans in Därme, und machts, wie eben geſagt. Sind ſie kalt, ſo ſchneidet man ſie in Scheiben.

Lachs, geſalzener, zu ſieden. Man wäſſert ihn, wenn er ſtark geſalzen iſt, ein bis zwey Tage ein, giebt ihm des Tags zweymal friſch Waſſer, ſchuppt und ſchneidet ihn zu dünnen Stüken, und ſiedet ihn im Waſſer ab. Nach dieſem gießt man das Waſſer ab und Fleiſchbrühe daran,

thut ein gut Theil Butter, auch Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüthe dazu, und läßt es zuſammen aufwallen. Man thut auch einen Löffel voll in Schmalz eingebrannt Mehl daran, ſeigt die Brühe in ein Töpfchen ab, legt den Lachs in die Schüſſel, gießt die Brühe darüber, und ſtreut Muſcatenblüthe darauf.

Laktuken mit Fleiſchbrühe und Muſcatenblüthe. Man ſchneidet Laktuken, wenn er gepuzt iſt (dies geſchieht, daß man ihn wie Carviol ſchneidet und in kalt Waſſer legt) nach Gefallen rund oder länglicht, und wirft es in ſiedend Waſſer, damit ſich das Rohe ein wenig herausziehe; dann ſchüttet man ſie in einen Tiegel, legt Butter, Muſcatenblüthe, Jngber und geriebene Semmel oder gebrannt Mehl daran und gießt Fleiſchbrühe dazu, ſezt den Tiegel auf Kohlen, und läßt den Laktuken ſo lang kochen, bis die Brühe ein wenig dik wird; dann richtet man ihn an. Man kann ihn auch über Kalb- oder Lammfleiſch, über Hühner und Tauben anrichten.

Laktuken, gebaken. Wenn er gepuzt iſt, ſchneidet man ihn etwa eines Fingers lang ganz flach und dünn, wellt die geſchnittene Stükchen in etwas geſalzenen Waſſer auf dem Feuer ab, bis er weich zu werden anfängt. Darnach ſeigt man ihn ab, daß er troken werde, beſtreicht ihn mit Muſcatenblüthe und Jngber und macht folgende Klare: Man quirlt in Milch eine Hand voll weiß Mehl, daß es wie ein dünner Brey wird, ſchlägt drey Eyer darunter, ſalzt es ein wenig und quirlt es klar. Jnzwiſchen macht man Schmalz in der Pfanne heiß, gießt aber erſt einen Löffel voll in die Klare, quirlt es untereinander und ſchüttet dieſe Klare über den Laktuken. Jſt das Schmalz heiß, ſo legt man jedes Stükchen beſonders hinein, daß ſie nicht zuſammenkleben, und bakt ſie.

Laiblein zu baken. Man nimmt ein weiſſes Brödchen, ſchneidet oben einen Dekel ab, höhlt die Krume (Broſam) heraus, brökelts klein, ſchüttet ſüßen Wein daran, drükt ſie wieder aus, hakt ſie mit einem ſüßen Apfel und einer Hand voll abgezogener Mandeln klein, röſtet die Aepfel und Mandeln in Butter, etwa einer welſchen Nuß groß, thut ſie in das ausgehöhlte Laiblein, legt von dem ausgehöhlten Brod darein, ſtreut allemal zwiſchen eine Lage Zimmet und kleine Roſinen, und zwar ſo lang, bis das Brod voll wird; hierauf thut man wieder ein klein wenig Butter darauf, dekt den

Dekel wieder darüber, und bakt es im Ofen eine halbe Stunde.

Laiblein, gefüllte. Man nimmt weiſſes Brod, ſchneidet eine Schnitte davon und höhlt es aus; kocht Pflaumen und zerrührt ſie, thut ein wenig Zuker, Zimmet, Zibeben und Mandeln darein, füllt die Laiblein damit, und bindet die Dekel wieder darauf, legt ſie in eine Schüſſel, gießt die Brühe, in welcher die Pflaumen geſotten worden, ſiedend darüber, und bakt ſie im Schmalz. Nach dem Baken legt man ſie in ein Geſchirr, macht eine ſüße Brühe daran, und läßt ſie damit aufkochen. Man nimmt auch ſtatt der Pflaumen gedämpfte Aepfel zur Fülle, und rührt ein wenig kleine Roſinen darunter.

Lammfleiſch in Butterbrühe. Wenn es bis auf die Helfte geſotten iſt, legt mans in einen Tiegel, gießt Fleiſchbrühe daran, thut Semmelmehl dazu, würzt es mit Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüthe, und läßt es mit einander ſieden, bis das Fleiſch weich iſt. Dann ſchneidet man zimlich Butter darein, richtet es an, und ſtreut Muſcatenblüthe darauf.

Lammfleiſch mit jungen Hopfen. Man zerlegt es in mittelmäßige Stüke, wäſſerts wohl aus, brennt ein wenig weiß Mehl, thut das Fleiſch, nebſt Salz, Muſcatenblüthe und einem Bündchen feiner Kräuter hinein, läßt es auf gelindem Feuer wohl durchſchwizen, gießt etwas ſiedend Waſſer darauf, womit mans kochen läßt. Den Hopfen ſchneidet man ſo weit er mürb iſt, klein, wäſcht ihn wohl, läßt ihn einmal aufkochen und thut ihn auch ans Fleiſch, kocht es zuſammen gahr, und machts mit ein paar Eyerdottern ſämig. Man kann auch Butter in die Soſe thun.

Lammfleiſch in Ragout. Man zerlegt ein Lammsviertel in vier Stüke, ſpikt dieſe, läßt ſie in der Caßerole färben, kocht ſie in Brühe gahr, und thut Salz, Pfeffer, Negelein, Champignons und ein Bündchen feine Kräuter daran. Jſt es gahr, ſo thut man ein Coulis von Kalbfleiſch dazu, und richtets damit an.

Lammfleiſch mit Stachelbeerbrühe. Man thut gerieben Semmelmehl oder gebäht weiß Brod und halb reife Stachelbeere zuſammen in ein Töpfchen, gießt Fleiſchbrühe und ein wenig Eſſig daran, und läßt ſie ſieden bis die Beere weich ſind. Denn zwingt man es durch einen Durchſchlag und gießt wieder Fleiſchbrühe daran, würzt es mit Pfeffer, Jngber und Muſcatennuß, thut noch mehr Stachelbeere auch einen Löffel voll Rahm darein,

und läßt es ſieden bis die Beere weich ſind. Darnach thut man Butter dazu und richtet es über das geſottene Fleiſch an.

Lammsfüße zu einem Gerüchte. Man brüht und kocht ſie; ſind ſie gahr, nimmt man die Knochen aus der Mitte und füllt ſie mit einer guten Fülle. Dann wendet man ſie in geklopften Eyern um, beſtreut ſie mit zarten Semmelkrumen, und bakt ſie, belegt auch die Schüſſel mit gehakter Peterſilie.

Lammsköpfe zu braten. Man wäſcht, ſalzt und ſiedet ſie ein wenig im Waſſer ab, nimmt ſie aus der Brühe, ſtekt ſie an den Spieß, beträufelt ſie mit Schmalz und läßt ſie ſo braten.

Lammsköpfe auf engliſche Art. Man kocht ſie im Waſſer mit allerhand Gewürz, macht eine dike Brühe mit durchgeſiebten Habermehl und Rahm daran, thut auch Roſinen und Weinbeere mit etwas Salz daran. Vor dem Anrichten thut man auch etwas ſpaniſchen Wein und Zuker dazu.

Lammsviertel zu braten Man wäſſert, wäſcht und ſalzt es, ſtekt es wie einen Schlegel an den Spieß, beträufelts und bratets gemach. Ehe es fertig iſt, beträufelt man es mit Butter. Dann ſchneidet man Rosmarinſträußchen, beſtekt das Viertel damit, und läßt es noch ein wenig braten.

Lammsviertel auf engliſch. Man bratet ein Vorderviertel am Spieß, knetet darauf ein Stük Butter mit gehakter Peterſilie, Chalottenzwiebeln, feinen Kräutern, Salz, Muſcatenblüthe, Pfeffer und ein wenig Mehl. Iſt es gahr, zieht mans vom Spieß, legt es in eine Schüſſel, in welche vorher ein bis zwey Kochlöffel voll guter Brühe gethan worden, und ſezt es auf Kohlen. Hierauf hebt man die Lammsſchultern in die Höhe, ſtreicht die Butter darunter und rührts um; dann thut man noch Pomeranzenſaft dazu.

Lammfleiſchſoſe. Man verdämpft das Fleiſch mit Zwiebeln, Butter und Wurzelwerk. Dann thut man ein Stükchen Butter, Zwiebel, Citronen, ein Stükchen Schinken in einen Tiegel, einen Löffel voll Mehl, etliche Eyerdotter und einen Löffel voll Eſſig, rührts auf Kohlen untereinander, bis es anfängt zu ſieden, ſiebt es durch das Haarſieb, und richtets über das Fleiſch an.

Lammsviertel mit Eyern gebraten. Wenn es gebraten iſt, klopfe man drey bis vier Eyer, gieße Roſenwaſſer daran, tunke, ehe jenes völlig gahr iſt, ein Büſchchen Strohähren in die zerklopfte Eyer, beſtreiche es

überall damit, und brate es aus.

Lammsſchlegel zu braten. Man wäſcht und reibt ihn mit Salz ab und bratet ihn am Spieß, begießt ihn, wenn er bald gahr iſt, mit brauner Butter, beſtekt ihn mit Rosmarinſträuschen, und bratet ihn noch ein wenig.

Lamm, ein ganzes, zu braten. Man ſpreißt ein nicht gar zu groſſes Lamm zum Braten, macht es auf dem Roſt ſteif, ſpikt die Keule mit Peterſilie und Salbey und das Vorderſte mit Spek; hierauf ſchält man zwey Pfund Caſtanien, hakt ſie mit Schalotten, zwanzig abgerührten Eyern, etwas Schweinefleiſch, Salz, Pfeffer und Negelein, miſcht alles untereinander, und füllt den Bauch damit, bratet es ſo, und giebts zu einem Gerichte warm, mit Citronenſchaalen belegt.

Lamm am Spieß zu braten. Die eine Hälfte wird geſpikt, die andere mit Semmelkrumen überzogen. Nun umwikelt man beyde am Spieß mit Papier, daß ſie nicht verbrennen; und wenn ſie gahr ſind, überzieht man die ungeſpikte Hälfte mit Semmelkrumen, Salz, Pfeffer und gehakter Peterſilie, dreht ſie einigemal am Spieß um, damit ſich dieſe Hälfte färbe, und richtet ſie mit Citronen- oder Pomeranzenjus an.

Lampreten zu ſieden. Man erſäuft ſie in ſüßem Wein oder Malvaſier, dann ſchneidet man ſie in Stüke und ſalzt ſie ein wenig. Hierauf ſezt man einen Keſſel mit Waſſer und dem Wein, worinn ſie gelegen ſind, zum Feuer, wirft ein paar Lorbeerblätter, Jngber, Pfeffer, Negelein und Zuker darein, und läßt es ſieden; legt die Lampreten auch darein, und läßt ſie kurz einkochen.

Lampreten auf andere Art. Man durchſticht die Ohrenlöcher einer Lamprete mit einer Spiknadel, fängt das daraus rinnende Blut auf, begießt die Lamprete mit ſiedendem Salzwaſſer, worein ein wenig Eßig gegoſſen worden, und reibt ſie rein ab; nimmt den weiſſen Faden, den ſie ſtatt des Rükgrades hat, heraus, läßt ſie in ſtarkem Wein und dem aufgefaßten Blut ſieden, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Jngber, Muſcatenblüthe und Zimmet, und thut ein gut Stük Butter daran. Man kann dieſen Fiſch auch, wie den Aal, am Spieß braten.

Langes Brod, ein Zukergebäke. Man ſchlägt vier ganze Eyer und zwey Dotter eine halbe Stunde zu einem Schaum, rührt ein halb Pfund Zuker, ein halb Pfund Mehl, einen Löffel voll nach dem andern, unter die Eyer, füllt den

den Teig in die mit Butter beſtrichene Mödel bis zur Hälfte ein, und bakts in einer ſchnellen Hize.

Latwerge von Borsdorferäpfeln. Man nimmt ſechs Aepfel welche geſchält und in Röhrwaſſer, doch nicht zu weich geſotten ſeyn müſſen, und ſchneidet dann dünne Stükchen, wie zu einem Mus. Dann läßt man mit dieſem, ſo viel Zuker als die Aepfel wiegen, ſieden, rührt, wenn es eine Weile geſotten hat, das Mark und die klein geſchnittene Schaalen von einer Citrone darunter. (Man kann auch ſtatt des Waſſers den Aepfelſaft nehmen, und die Aepfel, ſtatt zu ſchneiden, ſchaben). Man laſſe ſie aber nicht zu lang ſieden oder ſiede auch den Zuker dik, und rühre dann das Mark nebſt den Citronen darein.

Latwerge von Citronen, roth. Man ſchneidet das Gelbe von ſechs Citronen zu dünnen Schnitten, ungefehr eines halben kleinen Fingers lang, reinigt das Mark von der Haut und den Kernen, doch daß es nicht zu hart zerdrükt werde, und ſtreut es mit geriebenen Zuker wohl ein. Hierauf ſiedet man eine groſſe Quitte im Röhrwaſſer, aber nicht zu weich, ſchält ſie, ſchneidet ſie zu länglichten Schnitten wie Citronenſchaalen, aber in der Dike wie eine kleine Fingerſpize, dekt ſie wohl, damit ſie fein weiß bleiben, hält ein Viertelpfund durch ein Haarſieb getriebenes Quittenmark in Bereitſchaft, bindet die länglichtgeſchnittenen Citronenſchaalen in ein ſauber Tüchlein, ſiedets in einem Töpfchen mit Röhrwaſſer, wie harte Eyer, ſeiget ſie ab, nimmt ſie heraus, dekt ſie zu, ſchüttet zwey Pfund Zuker mit einer halben Maas ausgepreßten und lautern Quittenmark darein, läßts eine Weile ſieden, thut auch das Citronenmark nebſt dem geſezten Saft hinein, läßts eine halbe Stunde gemach unter ſtetem Umrühren ſieden, daß es roth werde, wirft die Citronenſchaalen auch hinein und läßts noch eine Viertelſtunde ſieden, dann thut man erſt die geſchnittene Quittenſchnitten dazu; dieſe aber müſſen, des Rührens ungeachtet, ganz bleiben. Endlich ſiedet man die Latwerge zu ihrer rechten Dike gahr, füllt ſie in mit Roſenwaſſer beſtrichene Schachteln, und ſezt ſie in einer warmen Stube in die Höhe, bis ſie etwas vertroknet ſind.

Latwerge von Citronen und Quitten. Man ſchneidet vier bis fünf weich geſottene Quitten wie die gelben Rüben, nimmt zu einem Pfund Quitten ein und ein halb Pfund Zuker, ſchüttet drey achtel Maas Waſſer daran, läutert ihn und läßt ihn ſieden

bis

bis er Faden ſpinnt, aber doch nicht hart wird, legt die Quitten darein, und ſiedet ſie mit. Indeſſen ſchält man acht Citronen, ſiedet die Schaalen in Röhrwaſſer, thut das Weiſſe heraus, und ſchneidet das Gelbe länglicht, das ſaure Mark hakt man. Wann die Quitten ein wenig geſotten haben, thut man die Citronenſchaalen nebſt dem Mark auch hinein, ſiedet alles zuſammen bis es rauſcht, läßts ein wenig kalt werden, und faßts in gläſerne Schaalen.

Leberſtrizeln. Man rührt ein paar Löffel voll Mehl mit ſüßer Milch zu einem diken Teig an, macht ihn mit Eyern zimlich dünn und bakt Flädlein daraus; hakt Gäns- Kalbs- oder Hühnerlebern, läßt Butter in der Pfanne zergehen, thut die gehakte Lebern und ein wenig fein Mehl darein, und kocht ſie ein wenig auf gelinden Kohlen, daß er zwar diklicht, aber die Leber nicht hart werde. Dann thut man kleine Roſinen oder Peterſilie dazu, und rührt, wenn es noch zu dünn iſt, etwas mehr fein Mehl darunter, würzt es mit Salz und Pfeffer, ſchlägt Eyer dazu, bis es ſo dik wird wie eine Fülle, und nichts davon herauslauft. Von dieſer Fülle ſtreicht man auf jedes Flädchen einen Löffel voll, überwikelt es wohl, daß nichts heraus kann, beſtreicht eine Pfanne ohne Stiel und Füße unten recht wohl mit Butter, ſezt ſie auf eine Kohlpfanne, und die gefüllte Flädchen recht dicht aneinander darein, thut auf jedes Flädchen wieder ein Stükchen Butter, bedekt die Pfanne mit einem eiſernen Dekel, thut Feuer oder viel Glut darauf, kehrt die Flädchen, wenn ſie auf einer Seite gelb werden, um, daß ſie auf der andern auch ſo werden.

Leberſuppe. S. Suppe.

Lebertorte. S. Torte.

Lebkuchenkräpfchen. Man wälgert aus geriebenen Lebkuchen, geſchnittenen Pomeranzenſchaalen, Zimmet, Ingber, Negelein, Muſcaten, Cardomomen, geſtoſſenen Zuker, Tragant, Kraftmehl und Roſenwaſſer, Pläzchen, dekt einen Teig von Roſenwaſſer und Mehl darüber, ſchneidet es mit einem Kräpfcheneiſen ab, legt es auf einen Bogen Papier nach dem andern in den Ofen, und bakt ſie eine Stunde.

Lebkuchen, Basler. Man nimmt ein Pfund Zuker, ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Mandeln, welche man klein ſchneidet, von einer Citrone die Schaale, Citronat, Zimmet und etwas Muſcatenblüthe; ſchlägt das Weiſſe von etwa vier Eyern wohl, macht damit den Teig an, und Lebkuchen davon. Ein Viertel-

Pfund Zuker kocht man in einem halben Glas Waſſer, bis es einen Faden zieht. Sind die Lebkuchen über die Hälfte gebaken, ſo beſtreicht man ſie damit, und bakt ſie vollends.

Lebkuchen, Nürnberger. Man rührt ein halb Pfund fein geſiebten Zuker mit ſechs friſchen Eyern zu einer etwas diken Maſſe, ſchlägt noch ſechs Eyer dazu, thut auch ein Quintchen Zimmet, ein Quintchen Cardomomen und einigen Negelein, alles geſtoſſen dazu, und rührts noch eine halbe Stunde, dann rührt man vier Loth Nürnberger Mehl und drey Loth geriebene Mandeln dazu. Die Maſſe ſtreicht man eines kleinen Fingers dik auf Oblaten, ſchneidet ein Loth gebrühte Mandeln in der Breite einmal durch, und legt ſie darauf, und bakts in einem gelinden Ofen eine Stunde lang.

Lebzelten, weiſſe. Man rührt fein weiß Mehl mit Roſenwaſſer an, thut auch klein geſtoſſenen Zuker darunter; ſtößt Mandeln zu einem Mus mit Roſen- oder Zimmetwaſſer klein, thut ſie auch ins Mehl und ein wenig Zimmet darunter, würkt den Teig wohl und läßt ihn gehen; drükt ihn in den Model, bakt ſie in der Tortenpfanne, und beſtreicht ſie mit Tragant oder zerlaſſenem Zuker.

Lebzeltenkräpfchen. Man nimmt geriebenen Lebkuchen, thut geläuterten Honig und Zuker daran, auch Quittenlatwerge mit Roſenwaſſer und Malvaſier gerieben, ein wenig Negelein, Ingber, Zimmet und eingemachte Citronenſchaalen, wälgert Plätzchen daraus, dekt einen Teig von Roſenwaſſer und Mehl darüber, ſchneidet es mit einem Kräpfcheneiſen ab, legt es auf einen Bogen Papier und bakt es.

Lebzeltenbrod. Man reibt Nürnberger Lebkuchen zart, vermiſcht ſie mit eben ſo viel abgezogenen, geſtoſſenen und abgetrokneten Mandeln, klein geſchnittenen Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchaalen, durchgeſiebten Zuker, gießt etwas Malvaſier daran, macht einen nicht zu dünnen Teig, ſtreichts auf Oblaten und bakts im Ofen.

Lerchen zu braten am Spieß. Man ſtekt ſie gepuzt an hölzerne Spießchen, ſprengt ſie ein wenig mit Salz ein, legt ſie auf einen Roſt auf Kohlen; ſind ſie troken, ſo begießt man ſie oft mit zerlaſſener Butter. Sind ſie bald gahr, beſtreut man ſie mit zart geriebener Semmel und beträufelt ſie mit Butter. Nach dem Anrichten macht man braune Butter darunter.

Lerchen mit Zwiebeln. Man bratet ſie in braungemachter Butter,

ter, ſchneidet und röſtet Zwiebeln in Butter, und ſchüttet ſie zu den Lerchen. Gießt hernach etwas Brühe darein, ſtreut Ingber und Pfeffer daran, und läßt ſie fein gemach dämpfen.

Lerchen, gefüllt und gebraten. Man bläßt ſie, wenn ſie gerupft ſind, am Hals mit einem Federkiel auf, hakt Hühnerlebern, Spek und Majoran klein untereinander, röſtet es im Schmalz, zerklopft ein Ey, gießt ein wenig Fleiſchbrühe daran, thut Salz, Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüthe dazu, füllt es in den Hals, bindet die Lerchen in Lorbeerblätter, beträufelt ſie am Spieß mit geſchmolzener Butter und bratet ſie gemach.

Lerchen zu dämpfen. Man ſchneidet in einen Tiegel dünne Stüke Spek, thut die Lerchen darein, ſchneidet obere Brodrinde klein gewürfelt, thut ein Stükchen Knoblauch ganz dazu, legt wieder ein wenig Capern und oben darauf wieder dünne Spekſtükchen, macht den Tiegel wohl zu und läßt es dämpfen.

Lerchen im Ragout. Man paſſirt ſie, wenn ſie ausgenommen ſind, in der Caßerole mit Spek und etwas Mehl braun, würzt ſie mit Salz und Pfeffer, kocht ſie in einer kräftigen Brühe mit Champignons, Morcheln u. ſ. w. Sind ſie halb gahr, gieſſe man ein Glas Wein daran, und drükt Citronenſaft darauf.

Limonade von Citronen. Man ſchneidet geſchälte Citronen entzwey, nimmt das innere ganz weg, thuts in eine Schüſſel, preßt den Saft durch ein Leintuch, bis jenes ganz troken iſt; den Saft läßt man vier und zwanzig Stunden ſtehen, das Klare gießt man dann ab und wiegt es. Zu einem Pfund Saft nimmt man drey Viertelpfund geſtoſſenen Zuker, gießts mit dem Saft in einen Keſſel, kochts auf ſchnellem Feuer, ſchäumts fleißig ab, bis es ein Syrup iſt. Dann gießt mans in reine Bouteillen, die wohl verwahrt ſind.

Limonienbrühe über allerley Gebratenes. Man nimmt die Kerne heraus, ſchneidet und hakt jene und thut ſie in ein Töpfchen, ſchüttet Wein und etwas Fleiſchbrühe, auch Roſeneßig daran, würzt es mit Pfeffer, Muſcatennuß, ein klein wenig Gewürznegelein, Zuker nach Belieben, ſiedet es zuſammen, und richtes es über das Gebratene, beſonders Lendenbraten, an.

Linſen mit gebratener Kalbsleber. Man ließt junge Linſen ſauber, und kocht ſie im Waſſer bald weich, gießt Eßig daran, mit welchem ſie kurz einſieden müſſen; bräunt Butter in der Caßerole, rührt ein wenig Mehl dar-

darein, welches auch bräunen muß, wirft nach dieſem klein geſchnittene Zwiebeln dazu, welche auch mit röſten müſſen, brennt ſie an die Linſen, rührt ſie durcheinander und ſalzt ſie ein wenig. Die Kalbslebern ſtekt man in ſiedend Waſſer, daß ſie ein wenig anlauft, ſchneidet vierekichte Stükchen, einer welſchen Nuß groß, und eben ſo groſſe Stükchen Spek, ſtekt beyde wechſelsweiſe an kleine hölzerne Spießchen, continuirt ſo, bis etliche Spießchen voll ſind. Dann ſprengt man ſie mit Salz ein, tunkt die an den Spießchen ſtekende Leber darein, beſtreut ſie mit Semmel und bratet ſie auf dem Roſt. Die Linſen richtet man an, und garnirt ſie mit der Leber.

Linſen, mit gebakenen Eyern. Wenn die Linſen gekocht ſind, ſezt man einen Tiegel mit geſchmolzener Butter ſo lang zum Feuer, bis die Butter recht heiß iſt. Hernach nimmt man eine Kelle, ſchlägt ein Ey darein, ſtreut ein wenig Salz und Mehl darauf, ſchüttet es ins heiſſe Schmalz, und läßt es gahr baken. Man bakt auf dieſe Art mehrere, und richtet ſie zu Linſen an.

Linſenpotage an Faſttagen. Man kocht Linſen mit einer Brühe von Wurzeln, thut eines Eyes groß Butter, eine gelbe Rübe, eine Paſtinake und eine groſſe in Scheiben geſchnittene Zwiebel in eine Caßerole, bräunt ſie, gießt Fleiſchbrühe daran, würzt es mit zwey bis drey Negelein, thut etwas Peterſilie, eine ganze Zwiebel, Champignons und einige Semmelrinden dazu, und läßt es miteinander aufkochen. Sind die Linſen gahr, im Mörſel geſtoſſen, in die Caßerole, worinn das Coulis iſt, gethan, und aufgekocht, ſo ſchlägt man das Coulis durch ein Haartuch, thuts in einen Keſſel, damit es warm bleibt, wirft einen Löffel voll ganze Linſen dazu, läßt Semmelrinden mit einer Fiſchbrühe aufkochen, richtet ein klein gefülltes Weißbrod zu, legt es in die Mitte und richtet das Coulis auf die Potage warm an.

Loken zu machen. Man läßt zwey Theeköpfe Milch kochen, rührt acht Loth fein Mehl und eines Eyes groß Butter ſo lang auf Kohlen, bis es ein recht ſteifer Teig iſt; dann wird es abgenommen und kalt gerührt, nachher vier ganze Eyer und etwas Muſcatenblumen dazu gerührt. Darauf taucht man einen Löffel in kochend Waſſer, ſticht damit von dieſem Teig Klöſe, wie ein groſſes Ey ab, und kocht ſie eine Viertelſtunde. Man probirts zuerſt mit einem Klos, und wenn er nicht feſt iſt, rührt man noch etwas Mehl zu der Maſſe.

Lungengehäke. Man hakt eine abgeſottene Kalbslunge, thut ſie in eine Schüſſel, nimmt eine Hand voll Weinbeere oder kleine Roſinen, eben ſo viel geriebenen Brod und fünf Eyer, würzt es, thut Schmalz in die Pfanne, ſchlägt die gehakte Lunge in ein Nez, und hälts in der Pfanne über Kohlen, daß es langſam bake und nicht anbrenne. Iſt es röſch, ſo richtet man es an, und macht eine beliebige Brühe darüber.

Lungenklöschen, gebaken in einer Butterbrühe. Man hakt die Kalbslunge oder das ganze Gekröß vom Kalb ganz klein, weicht ein wenig weiſſes Brod in ſüße Milch, thut das Gehakte darein, würzt es mit Salz, Pfeffer, Ingber, Muſcatenblüthe, Majoran und Peterſilien, rührt es mit Eyern, ſo dik als andere Klöschen um, bakt ſie gelb im Schmalz, macht eine Butterbrühe und läßt ſie darinn kochen.

Lungenkräpfchen. Man hakt eine geſottene Kalbslunge klein, rührt ſie mit Zuker, Zimmet, feinem Gewürz, zwey Eyern, kleinen Roſinen und geriebenem weiſſen Brod recht untereinander, füllt ſie in einen Teig, und bakt ſie im Schmalz.

Lungenſuchtſulze. Man ſchneidet eine mäßige Hand voll Steinraute und Körbelkraut, eben ſo viel Rosmarin und zwanzig Schneken klein, ſiedet es wohl zugedekt, in Ziegenmilch ſo lang, bis es halb eingeſotten iſt, ſeigt es ab, und trinkt Morgens und Abends ein Schälchen.

Lungenmus. Man hakt ſie abgeſotten klein, läßt ein Stükchen Butter im Tiegel zergehen, verdämpft darinn etwas Peterſilie und Schalottenzwiebeln, thut ein bis zwey Löffel voll Mehl dazu, wenn es wohl ſchäumt, die Lunge und gute Fleiſchbrühe, etwas geſchnittene Citronen und Citronenſaft, auch ein wenig Eßig, Salz und Muſcatenblüthe, hernach läßt mans wohl aufkochen. Man kann auch Kalbsprießlein mitſieden und haken.

M.

Macronen. Man mengt ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln, ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker und von vier Eyern das Weiſſe wohl, und quirlt es, ſtreicht von dieſer Maſſe Häufchen auf Oblaten, ſo groß man will, und bakt ſie in jäher Hize gelb.

Macronen, gefüllt. Man nimmt ausgewürkten Macronenteig, wälgert ihn nicht zu dik aus, drükt ihn in einen Macronenmodel, ſchneidet den Teig im Model ab, damit ſie fein hohl bleiben;

ben; dann vermiſcht man halb abgetrokneten Marzipanzeug mit Zimmet, Muſcatenblůthe, auch klein und wůrflicht geſchnittenen Citronat. Von dieſen zuſammengemachten Zeug formirt man ein Stůkchen auf eine Oblate, ſtůrzt die gefůllten Macronen darůber, klebt ſie an, legt ſie auf ein Blech, und bakt ſie im heiſſen Ofen.

Macronen, Brůßler. Man brůht ein halb Pfund ſůße Mandeln ab, ſtößt ſie zart, und feuchtet ſie mit der Hålfte des Weiſſen von einem Ey an, ſchůttet in eine Terrine zu dieſem zwey Unzen Reismehl und ein halb Pfund Zuker, růhrt alles recht wohl untereinander, thut das zu Schaum geſchlagene Weiſſe von vier Eyern noch dazu. So bald alles mit den Mandeln recht vermengt iſt, ſezt man ſie långlicht auf weiß Papier, låßt ſie im Ofen baken, und ůberzieht ſie mit einem weiſſen Zukerguß.

Macronenherz. Man ſtößt ein und ein halb Pfund Zuker, brůht eben ſo viel Mandeln ab, ſtößt ſie grob, und thut die Schaalen von zwey Citronen nebſt Citronat dazu. Etwa eine Stunde vor dem Baken ſchůttet man ein Glas voll Roſenwaſſer ůber den Zuker, daß er vőllig zerſchmelze, mengt die Mandeln und den Zuker untereinander, und troknet es in einer Pfanne. Iſt der Teig kalt, ſo klopft man das Weiſſe von ſieben Eyern zu einem diken Schaum, und mengt es unter den Teig. Hierauf ſchneidet man Formen von Papier, beſtreicht dieſe mit zerlaſſener Butter, ſtreicht den Teig daumensdik darauf, und bakt ſie im Ofen.

Macronentorte. S. Torte.

Magenconfekt. Man gießt ein wenig friſch Waſſer an ein Pfund Zuker, låßt es ſo lang ſieden, bis es ganz dik wird, låßts erkalten, nimmt Muſcatenblůthe, Zimmet, Negelein, von jedem ein halb Loth, Cubeben und Cardomomen, von jedem ein Quintchen, alles gröblicht zerſtoſſen, wie auch ein halb Pfund Mandeln und klein geſchnittene Citronenſchaalen; davon macht man mit feinem Mehl einen Teig an, wålgert ihn důnn aus, drůkt ihn in hőlzerne Models, beſchmiert das Blech mit Butter, und bakt es, aber nicht braun. Zulezt miſcht man Zuker, Roſenwaſſer und ein Eyweiß untereinander, beſtreicht es damit und ſezt es noch einmal in den Ofen.

Magenlatwerge. Man nimmt rothe Roſen, Salbeyblůthe und Blåtter, Yſop, Lavendel, Betonien, Borragen, Ochſenzungen, Scabioſen, Meliſſen, Rauten,

ten, Rosmarinblumen, Fenchelkraut, Cardobenedikten, jedes ein Loth, Gichtroſen, Alantwurz, Wegwarten und Pinellen, jedes zwey Loth, ließt die Kräuter rein, die Wurzeln ſchabt man, hakt alles klein, ſtößts ein wenig, ſiedet die in Scheiben geſchnittene Wurzeln in einen halben Nöſſel Malvaſier und eben ſo viel guten Wein ganz weich, thut es heraus und hakt es ganz klar, läßt es in einer Maas guten Honig kochen, gießt aber im Sieden immer etwas von dem Wein zu, worinn die Wurzeln geſotten worden, daß ſich der Honig dadurch läutere, womit man ſo lang fortfährt, bis der Wein nach und nach aller darinn iſt. Hierauf nimmt man das Honig vom Feuer, läßt es erkalten, ſchäumt es ab und ſezt es wieder auf, daß es ſo lang ſiede, bis der Wein faſt eingeſotten iſt, rührts daneben ſtets um, und läßt es ganz dik einſieden.

Malvaſiermus. Man ſchneidet ſechs bis ſieben hart geſottene Eyer auf, nimmt die Dotter heraus, und rührt ſie mit Malvaſier glatt ab. Vorher aber weicht man auch ein wenig geriebenen Eyerbrod oder Semmelkrumen in Malvaſier ein, thut dies nebſt gehakten Mandeln, Muſcatennüſſen, Zimmet und geriebenen Citronenſchaalen unter die abgeriebenen Dotter, drükt etwas von Citronenſaft darein, und zukerts nach Belieben. Iſt es zu dünn, ſo kann man noch ein wenig Mehl darein ſchütten.

Mandeläpfel. Man ſtößt zimlich abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer ab, rührt Zuker und gerieben Eyerbrod darunter, ſchlägt ſo viel ganze Eyer daran, daß der Teig feſte wird; wäre er aber zu dünn, ſo muß man noch ein wenig gerieben Eyerbrod darunter miſchen. Hierauf formirt man Aepfel daraus, den Buzen ſtellt man mit einem Negelein, den Stiel aber mit einem Stükchen Zimmet vor. Dann bakt man die Aepfel aus dem Schmalz, und giebt ſie entweder troken oder in einer Weinbrühe, mit Zuker und Zimmet beſäet.

Mandelbilder und Früchte. Man rührt ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln und ein Viertelpfund geſtoſſenen Zuker mit Roſenwaſſer ab, troknet es in einem meſſignen Keſſel auf Glut ab, man rührt es aber immer, bis es an den Händen kleben bleibt, wenn man darauf ſchlägt; thut es wieder vom Feuer, macht es kalt, daß mans angreifen kann, und arbeitet den Teig mit geſtoſſenem Zuker und mit etwas Kraftmehl ſtark aus. Dann formirt man allerhand Früchte davon, legt ſie auf ein Papier, und läßt ſie

in einem Sieb beym Ofen trok-nen, oder dörrt ſie in einem Zu-kerofen.

Mandelblumen. Man nimmt ein Viertelpfund klein geſtoſſene Mandeln, weicht ein wenig klein geſtoſſenen Tragant in Roſen-waſſer, und rührt ihn bis es dik wird; ſtößt es unter die Man-deln und Zuker darunter ſo viel man kann, würkt den Teig auf einem Tiſch, ſticht mit Mödeln Blumen daraus, bakt ſie auf ei-nem mit weiſſem Wachs beſtri-chenen Blech in der Tortenpfan-ne, und thut oben mehr Glut dazu als unten.

Mandelbögen auf die Torten. Zu zwölf Bögen nimmt man ei-ne meſſingene Pfanne, thut ein halb Pfund Zuker nebſt einem halben Röſſel Waſſer hinein, ſiedets recht dik ein, ſchneidet dann ein halb Pfund Mandeln klein, ein Viertelpfund aber klein geſtiftelt. Hernach rührt man die klein geſchnittene Mandeln erſtlich in dem geſottenen Zuker, läßt ſie wohl einſieden und rührt ſie oft um, daß ſie nicht anbren-nen. Zulezt rührt man auch die andern Mandeln, das Weiſſe von zwey Eyern, klein geſchnit-tene Schaalen von einer Limo-nie, nebſt dem Saft darein, beſchmiert die dazu gehörige ble-cherne Bögen mit Schmalz, ſchneidet Oblaten ſo groß, daß die Bögen damit bedekt werden können, ſtreicht es mit Eyerweiß an, daß ſie ſich biegen laſſen, ſtreicht die Mandelfülle dik dar-auf, bakt ſie langſam, macht ein oder zweyerley Eis mit Ci-tronat beſtreut, und läßt es bis das Eis hart wird, anziehen, richtet es auf die Torte hoch auf, ſiedet aber vorher Zuker mit Waſſer braun, tunkt die Oerter in heiſſen Zuker ein, und ſezt ſie aufgebogen doppelt überein-ander.

Mandelbrezeln, aufgelaufen. Man weicht feinen Tragant in Roſenwaſſer ein, mengt geſtoſ-ſenen Zuker darunter, auch ein Pfund und drey Loth abgebrühte geſtoſſene Mandeln. Dies alles mengt man unter das Weiſſe von Eyern, wenn es zu Schaum ge-ſchlagen worden, und formirt Brezeln daraus.

Mandelbrod. Man wirft ein halb Pfund mit Roſenwaſſer friſch geſtoſſene Mandeln, drey Viertelpfund geſtoſſenen Zuker, zehn friſche und wohl zerklopfte Eyer, ein halb Viertel Weizen-mehl untereinander, bakt es auf einem Papier in der Pfanne, ſchneidet es in Stüke, beſtreicht es mit Eyerweiß, und ſtreut ge-ſtoſſenen Canarienzuker darüber.

Mandelbrod, ſchwediſches. Man rührt ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker und ein halb Pfund ab-

geſtoſſene Mandeln wohl untereinander, ſchüttet drey wohlgeſchlagene Eyer daran, thut auch Negelein, Muſcatenblüthe und Cardomomen, jedes ein Quintchen gröblicht geſtoſſen dazu, etwa auch Citronenſchaalen und Citronat, rührts alsdann mit Mehl zu einem rechten Teig wohl untereinander. Dann macht man kleine Laiblein daraus, bakt ſie langſam, beſtreicht ſie mit einem Zukereis, und beſäet ſie mit überzogenen Anis.

Mandelbrod, Wieneriſches. Man rührt zwölf ganze Eyer und zwölf Dotter in einem Topf eine halbe Stunde, rührt dann ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln und ein Pfund Zuker wieder drey Viertelſtunden, ſchneidet die Schaalen von zwey Limonien klein, und rührt dies alles nebſt einem Pfund Mehl wohl untereinander. Hierauf ſchüttet man den Teig in ein mit Butter beſtrichen Geſchirr, bakts langſam, kühlts ab, ſchneidets dünn, und bräunts auf dem Roſt.

Mandelbrod, engliſches. Man ſchlägt drey ganze Eyer und vier Dotter in zwölf Loth zart geſtoſſenen Zuker, ſchüttet eine halbe Eyerſchaale voll Roſenwaſſer daran, und rührts mit einem Kochlöffel eine Viertelſtunde recht untereinander; thut ein Achtelpfund zart geſtoſſene Mandeln nebſt zwölf Loth wohlgeſtoſſenen und durchgeſiebten Zuker dazu, rührt alles wieder recht untereinander, würzts mit Zimmet, Muſcatenblüth und Cardomomen, doch muß der Zimmet ſehr vorſchlagen, rührt endlich acht bis zehn Loth fein Mehl darein, daß es wie ein diker Straubenteig wird. Nach dieſem beſtreicht man irrdene Mödelchen mit Butter, füllt den Teig hinein, macht aber die Mödelchen nicht zu voll, ſezt ſie auf einem Blech in einen heiſſen Ofen, läßt ſie eine halbe Stunde gelblicht baken, und nimmt ſie dann heraus. Man vergoldet ſie auch.

Mandelbrödchen. Man klopft drey Eyerdotter wohl, rührt ein Pfund feinen, zart geſtoſſenen und geſiebten Zuker, ein Pfund geſtoſſene Mandeln, ein Loth Zimmet, drey Quintchen Negelein, ein Quintchen Pfeffer und drey Quintchen Jngber darunter, löſt es im Roſenwaſſer auf, macht es zu einem Teig und gießts in ſpaniſche Brodformen und bakt es.

Mandelbrühe über Hühner und Capaunen. Man hakt oder reibt ſie im Mörſel, ſchüttet ein wenig aber nicht fette Hühnerbrühe und ſiedheiſſen Malvaſier darüber, miſcht geriebenes Brod, Muſcatenblüthe, Zuker und Triſanet darunter, gießt ein

ein wenig Roſeneßig dazu, läßt die Brühe ſieden, und richtet ſie über das Geflügel an.

Mandeln in einer Citronenconſerve. Man ſtößt ein Viertelpfund ſüße Mandeln in einem Mörſel rein, und benezt ſie während dem Stoſſen mit Citronenſaft. Zu dieſen läßt man ein Pfund Zuker a la plume ſieden, nimmt ihn vom Feuer, und rührt ſo lang darinn, bis er weiß wird. Dann vermengt man die Mandeln mit demſelben recht wohl, und gießt ihn in die Conſerveformen.

Mandeleyer, gebakene. Man ſtößt und reibt abgezogene Mandeln zart, und theilts in zwey Theile, den einen läßt man weiß, den andern färbt man mit Safran. Darnach nimmt man vom Weiſſen und machts um das Gelbe herum, daß es wie ein Ey wird, und fährt ſo fort, bis alles fertig iſt. Sodann macht man ein Eis von Eyweiß und weiſſem Zuker, überſtreicht das ganze Ey damit, daß es glatt wird, und daß man es troken für ein recht Ey anſieht. Will man dieſes Ey in Viertel zerſchneiden, ſo muß es geſchehen ehe es geeißt wird, und die Viertel muß man allein eißen.

Mandelfiſche, gefüllte. Man macht einen Teig von feinem Mehl, Eyerdottern, etwas ſüſſem Wein und ein wenig Zuker, würkts und wälgert es, beſtreut einen Model und drükt den Teig darein, füllt ihn mit einer Mandelfülle, legt den andern Model darauf, und drükt dieſen feſt darüber zuſammen; wiewohl man ihn auch nur auf einer Seite ganz flach mit dem Teig zumachen, bezwiken und zuvor mit einem Ey beſtreichen kann, damit der Teig beyſammen bleibe. Man nimmt dann die ſo formirte und gefüllte Fiſche aus dem Model, überſtreicht ſie mit einem Ey, bakt ſie auf einem Blech im Ofen gelb, und beſtreut ſie mit gröblicht geſtoſſenen Zuker.

Mandelgebakenes in Butterteig. Man ſtößt ein halb Pfund Mandeln fein, thut eben ſo viel geriebenen Zuker, ein Stükchen Butter und zwey Eyerdotter dazu, ſtößts ferner in einem groſſen Mörſel zu einem Teig, rollt einen dünnen Butterteig etwas dünn aus, ſchneidet vierekichte Stüke, aber nicht zu groß, davon, beſtreicht dieſe mit Eyern, ſezt auf jedes Stük etwas von den Mandeln, nimmt oben die vier Eke zuſammen, klebt ſie aneinander, thut ſie in eine Tortenpfanne, bakt ſie langſam und beſtreut ſie mit Zuker.

Mandeln, gebakene, mit Citronen. Man ſchält ſüße Mandeln und ſchneidet ſie ganz klein

P 5 rund,

rund, ſchüttet die geriebene Schaalen von einer grünen Citrone, ein Eyweiß und zart geſtoſſenen Zuker, ſo viel zu einem rechten Teig nöthig iſt. Von dieſem bildet man mit der Hand kleine Stükchen wie Mandeln, legt ſie auf weiß Papier, ſo daß zwiſchen jeder eines Fingers breit leer iſt. Dann bakt man ſie gelind im Ofen und nimmt ſie bald vom Papier weg.

Mandeln, in Zuker gebakene. Man reinigt ein Pfund groſſe Mandeln, ſiedet ein Pfund Zuker a perle, wirft die Mandeln hinein, läßt ſie ſo lang ſieden, bis der Zuker den Sud a souffle erreicht, indem man die Mandeln immer umrührt. Wenn ſie gebaken ſind, nimmt man ſie vom Feuer, rührt ſie immer mit einem Spatel um, bis ſie völlig troken ſind, legt ſie in eine Schüſſel, thut die kleinen Stükchen Zuker davon, thut ſie wieder in die Pfanne und über das Feuer, bis ſie ein Oel von ſich geben; thut den Zuker, der in der Schüſſel geblieben, nach und nach dazu, und läßts in der Pfanne bey beſtändigem Umrühren kalt werden.

Mandeln, gebakene, Languedokiſche. Man ſchüttet geſchälte Mandeln ins Waſſer, läßt ſie abtropfen, thut ſie in ein Beken mit zart geſtoſſenen Zuker, läßt Oel in einer Pfanne warm werden, bakt die Mandeln darinn, bis ſie ein wenig gelb ausſehen, nimmt ſie mit einem Schaumlöffel heraus, und richtet ſie mit dem Löffel auf Papier an.

Mandeln, gebrannte. Man läßt ein halb Pfund Zuker in wenig Waſſer zerſchmelzen, thut ein halb Pfund Mandeln, wovon man den Staub vorher wohl abreiben muß, ſamt den Schaalen hinein, läßt ſie auf hellem Feuer mit dem Zuker unter beſtändigem Umrühren kochen, bis ſie praſſeln. Wenn der Zuker ſich zu färben anfängt, ſo rührt man ſie an einem Ort wie am andern mit dem Rührlöffel ganz langſam, damit ſie die Farbe des Zukers annehmen. Wenn ſie glänzen und allen Zuker angenommen haben, hebt man ſie vom Feuer, ſezt ſie zuerſt auf den Ofen, und ſchüttet ſie dann aus dem Gefäß heraus.

Mandeln, gebrannte, anders. Man zieht den Mandeln die Haut ab, nimmt ſie aus dem Waſſer und troknet ſie ab, läßt ſo viel Zuker als die Mandeln wägen, nach der groſſen Kugelart ſieden, und die Mandeln darinn drey Sude thun. Hierauf thut man ſie vom Feuer, rührt ſie beſtändig mit dem Rührlöffel, bis ſie allen Zuker angenommen haben. Sind ſie ein wenig zu kalt worden

den und iſt noch etwas Zuker übrig, ſo macht mans nur wieder warm, und rührt die Mandeln ferner, bis ſie den Zuker völlig angenommen haben.

Mandelgebäke. Man nimmt klein geſtoſſene Mandeln und eine gute Milch, und macht davon Mandelmilch, (S. Mandelmilch) rührt Kraftmehl darunter, läßts auf Kohlen ſieden, wie ſonſt einen gemeinen Brey, und ſtreut Zuker darauf.

Mandeln, geröſtete, portugieſiſch. Man läßt ein halb Pfund Zuker in ein wenig Waſſer zerſchmelzen, und wirft ein halb Pfund abgebrühte und in zwey Theile geſchnittene ſüße Mandeln darein. Dieſe läßt man im Zuker ſieden, bis ſie Perlen formiren, und rührt darinn, daß ſie denſelben annehmen. Wenn ſie röthlicht werden, breitet man ſie auf ein Sieb, und wirft ſchnell weiſſen zarten Zuker darüber; wendet ſie ſogleich auf einer Schüſſel um, beſtreut ſie auf der andern Seite ebenfalls mit zarten Zuker, und ſezt ſie auf den Ofen, daß ſie abtroknen.

Mandelkränzchen. Man nimmt zwey Hände voll geſchälte Mandeln und ſtößt ſie klein, klopft das Weiſſe von zwey Eyern recht wohl, thut es dazu und ſtößts ein wenig zuſammen. Darauf ſtößt man ein Pfund zarten Zuker Hände voll weis dazu, daß es ein ſteifer Teig wird, den man wälgern kann. Dies legt man ſodann auf einen Baktiſch, mengts mit etwas zart geſtoſſenen und durchgeſiebten Zuker, auch durchgeſiebter weiſſer Stärke zuſammen, wälgert den Teig damit aus, ſchneidet ihn in länglichte Stüke, und biegt ihn als einen kleinen Ring rund zuſammen. Hieraus macht man nun groſſe und kleine Kränze, und bakt ſie im Ofen oder der Tortenpfanne.

Mandelkränzchen mit Roſinen. Man weicht abgezogene Mandeln in Roſenwaſſer ein, kernt groſſe Roſinen aus, und weicht ſie in Wein ein, hängt dann eine Roſine, hernach eine Mandel an einen Drath, bis es ein Kranz iſt. Hierauf beugt man den Drath hintenzu, läßt zwey kleine Stükchen daran, daß man ihn wieder aufmachen und daran halten kann. Man verfertigt zuvor alle, hernach macht man einen Teig wie zu den Datteln, thut ein Ey dazu, macht geſchmolzene Butter in einem Tiegel oder Pfännchen heiß, tunkt die Kränzchen in den Teig, legts in die Butter, bakts auf beeden Seiten, nimmts heraus, biegt den Drath hinten auf, legt die Hand auf das Kränzchen, zieht den Drath ſanft heraus, und ſchneidet ihn mit einem ſcharfen Meſ-

Meſſer voneinander, ſo kommen zwey Kränzchen heraus.

Mandelkräpfchen. Man nimmt ein Viertelpfund mit Roſenwaſſer abgeriebene Mandeln, sechs Loth Pinien, weicht ſie zuſammen in heiß Roſenwaſſer und läßt ſie darinn quellen; reibt ſie und thut ein wenig Zuker, Zimmet und Roſenwaſſer daran, rührts untereinander, nur daß es nicht zu dünn wird, macht einen Teig von Roſenwaſſer und ſchön Mehl, ſchlägt die Fülle darein, macht kurze Strizeln daraus und bakt ſie in der Tortenpfanne.

Mandelkräpfchen, aufgehende. Man rührt ein Viertelpfund Zuker nebſt dem Weiſſen von vier Eyern eine Viertelſtunde lang ab, thut zwölf Loth zart geſtoſſene Mandeln dazu, und rührts wieder ab, macht von einem Viertelpfund Mehl, eben ſo viel Zuker und ſüßem Rahm und zwey Eyerdottern einen Teig, dieſen wälgert man dünn aus, ſchlägt die Mandelfülle länglicht eines Fingers dik darein, rädelts ab, formirt einen Ring daraus, legts auf ein Tortenblech, beſchmierts mit Eyern und bakts; beſtreichts dann mit Limonieneis, bakts wieder ein wenig, und giebts hin.

Mandelkräpfchen, geröſtete. Man rührt ein halb Pfund geſtoſſene Mandeln, ein halb Pfund feinen geſiebten Zuker nebſt vier Eyweiß und klein geſchnittenen Limonienſchaalen in einer meſſingenen Pfanne wohl ab, ſezts auf Glut, bis es diklicht wird, formirt runde Kräpfchen auf Oblaten und bakts gelb.

Mandelküchlein. Man ſchält die Mandeln und ſtößt ſie im Mörſel, beſprizt ſie während dem Stoſſen mit ein wenig Milch; ſtößt ferner eingemachte Pomeranzenſchaalen und reibt ſie mit rohen Eyern nebſt etwas Pomeranzenblüthwaſſer wohl ab, miſcht die geſtoſſene Mandeln darunter, klopft alles zuſammen mit ſo viel Mehl, als zu einem gelinden Teig nöthig iſt, wälgerts aus, bakts und beſtreuts mit Zuker.

Mandelkuchen. Man nimmt ein Pfund Mandeln und eilf Loth Schmalz, rührt das Schmalz eine gute Stunde auf eine Seite, thut klein geſchnittene Citronen und Citronat, zwey Loth Zuker, acht ganze Eyer, und von acht andern die Dotter darunter, rührt alles zuſammen bey einer und einer halben Stunde, ſchmiert eine Schüſſel mit Butter, ſchüttet es darein, thut oben und unten Glut, oben aber mehr als unten dazu, und bakt es.

Mandellebküchlein. Ein Pfund Mandeln und ein Pfund Zuker rein geſtoſſen, ein Ey, ein halb Loth Negelein, ein Loth Zimmet, eine

eine Muſcatennuß, acht Loth Citronat, zwey Loth Roſenwaſſer und vier Löffel voll Mehl arbeitet man wohl untereinander, drükt den daraus gewordenen Teig in Formen, legt ihn auf Bleche, und läßt ihn bey gelinder Wärme baken.

Mandellebkuchen, weiſſe. Man klopft ſechs Eyer und vier Dotter eine Viertelſtunde lang wohl, rührt ein Pfund Mehl, eben ſo viel Zuker, gebräunte Mandeln, zwey Loth Pomeranzenſchaalen, vier Loth Citronat, auch Zimmet, Pfeffer, Muſcatenblüthe und Cardomomen darein, ſchneidet die Mandeln und Pomeranzenſchaalen länglicht, mengt alles wohl untereinander, ſtreichts auf Oblaten, legt dieſe auf ein Papier, und bakt ſie auf einem Blech langſam.

Mandelnlebzelten, aufgehende. Man ſchlägt das Weiſſe von fünf Eyern in einer Schüſſel zu einem Schaum, rührts nach und nach unter ein halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln, thut ein Viertelpfund wohl geſiebten Zuker dazu, machts zu einem Teig, troknet ihn in einem meſſingnen Beken auf einer Glut weiß ab, läßt ihn kalt werden, legt ihn auf Oblaten, beſtreut ihn oben mit Zuker, drükt den gehörigen Model allezeit oben darauf und bakt ihn langſam.

Mandellebzelten von Citronen. Man vermiſcht zart geſtoſſene Mandeln mit Eyerweiß, ein wenig Butter und Roſenwaſſer, ſchneidet eine eingemachte Citrone zu dünnen Schnittchen, und rührt ſie unter die Mandeln, dann auch einen in Citronenſaft eingeweichten und durch ein Tuch gepreßten Tragant mit Zuker und Kraftmehl, richtet einen Teig zu, legt ihn beſonders. Hernach wälgert man die Mandeln mit den Citronen auf Oblaten aus, und rollt von dem Tragantteich auch ein Blättchen zwey Meſſerrüken dik aus, thut es oben darauf, drükt die Mödel darauf und bakt es gemächlich.

Mandelmaultaſchen. Man arbeitet ein Pfund fein Mehl und ein Pfund friſche Butter, blätterweis darein geſchnitten, mit einem Wälgerholz wohl aus, macht mit ſechzehn Eyerdottern und acht Löffeln voll Wein einen Teig an, treibt mit einem Nudelwälzer aus, und ſchlägts zweymal vierfach zuſammen. Schneidet dann vier und ſechzig Stükchen, jedes dünn und vierekicht ausgewälgert, in der Gröſſe eines kleinen Tellers, richtet die Mandelfülle zu, legt das ſchmälere Theil über die Mandeln und das andere mehr als halb darüber, rädelts ab, beſtreichts mit Eyern, beſtreuts mit fein geſieb-

ſiebten Zuker, und bakts langſam.

Mandelmilch. Man brüht ein Viertelpfund Mandeln ab und ſtößts mit einem Viertelpfund von Kürbis- Melonen- Pfeben- und Gurkenkernen; ſchüttet während dem Stoſſen von Zeit zu Zeit einen halben Löffel voll Waſſer dazu, damit nicht Oel daraus werde. Sind ſie rein geſtoſſen, ſo thut man ſie aus dem Mörſel in eine irrdene Schüſſel, und macht ſie nach und nach mit einer Kanne Waſſer dünn. Man kann auch einen halben Nöſſel Milch dazugießen. Dann läßt man ihn etlichemal durch ein Haarſieb gehen, indem man die Mandeln mit einem hölzernen Löffel ausdrükt, damit ſie der Milch ihren Saft mittheilen. Man wirft auch ein Viertelpfund Zuker hinein, und wenn er geſchmolzen iſt, ſeigt man den Kühltrank durch ein Tuch, ohne es auszudrüken, und ſezt ihn ins Kühle.

Mandelmich zu kochen. Man ſtößt die geſchälte Mandeln, thut ſie in einen Keſſel, gießt einen Nöſſel Rahm nebſt einer halben Kanne ſüßer Milch auf die Mandeln, thut ein wenig Semmelkrumen, Citronenſchaalen, Zimmet, Zuker und Roſenwaſſer daran, läßt es auf Feuer durchkochen, daß die Semmelkrumen zergehen; ſtreicht es durch ein Haartuch, und läßts in einem Topf erkalten.

Mandelmus. Man legt ein halb Pfund Mandeln in heiß Waſſer, daß ſie ſich abſchälen, und ſtößt ſie mit Roſenwaſſer. Dann gießt man einen Nöſſel gute Milch dazu, und reibt immerzu, bis ſie gahr iſt; hernach ſezt man ſie in einem Tiegel zum Feuer, thut Semmelkrumen daran, läßt es zuſammen kochen, und rührt es während dem Kochen beſtändig um. Iſt es dik genug, ſo thut man Zuker daran, und ſtreut beym Anrichten Zuker und Zimmet darauf.

Mandelpläzchen Man ſtößt Mandeln mit Citronenmark, reibt die äuſſerſte gelbe Schaale von den Citronen auf einem Reibeiſen, zukerts und reibts zu einem Teig ab. Iſt er zu dik, ſo macht man ihn mit Citronenſaft dünner, ſtreicht ihn auf Oblaten und bakt ihn im Ofen.

Mandeln a la polonoiſe. Man brüht ein Pfund ſüße Mandeln und Haſelnüſſe ab, und wirft ſie, wenn ſie geſchält ſind, einzeln in friſch Waſſer; läßt es wieder ablaufen, troknet ſie ab, hakt die Hälfte davon ſehr rein und die Uebrige ſchneidet man dünn. Dann ſiedet man ein Pfund Zuker nach groſſer Federart, wirft die Mandeln und Haſelnüſſe nebſt

etwas

etwas gehakter Citronenſchaale hinein, rührt alles, nicht auf dem Feuer, untereinander. Iſt es recht vermiſcht, mengt man das geſchlagene Weiſſe von einem Ey darunter, gießt die Mandeln auf Papier, und, wenn ſie ganz kalt ſind, ſchneidet man ſie nach Belieben.

Mandelrahm. Man macht ihn wie Crame von Piſtacien. S. oben. Will man ihn aber an Faſttagen haben, ſo ſtößt man vor dem Abendeſſen die Mandeln, ſchlägt ſie mit Waſſer durch ein Haartuch, um daraus Mandelmilch zu machen; man muß aber viel Mandeln nehmen. Wenn ſie nun fertig iſt, ſo macht man den Rahm daraus, von Piſtacien, Chocolade oder andern Sachen, und thut ſonſt nichts, als ein wenig Mehl, Zuker und Pomeranzenblüthwaſſer, nicht aber Eyer und Milch, ſondern nur ein wenig Salz und viel Zuker dazu. Iſt es gahr, ſo richtet man es warm an.

Mandelrauten. Man brüht und ſtößt ein Pfund ſchöne Mandeln, feuchtet ſie aber zugleich mit Roſenwaſſer je und je an. Dann ſchlägt man das Weiſſe von ſechzehn Eyern zu einem diken Schaum, rührt den Dotter nebſt einem halben Pfund Zuker ſogleich unter die Mandeln, vermengt auch zulezt den Schaum damit, thut den Teig in die Formen und bakt ſie im Ofen.

Mandelſchlange. Man ſtößt ein halb Pfund Mandeln, nimmt zwölf Loth Zuker, ein wenig Muſcatenblüthe, geriebene Citronenſchaalen und zwey Eyer nebſt einem Viertelpfund Citronat dazu, rührt alles untereinander, wälgert einen ſüßen Butterteig nach der Länge aus, legt die Fülle darauf, und macht es wie andere Schlangen, außer, daß man noch einen Teig eines guten Meſſerrükens dik auswälgert, mit einem Rädchen abrädelt, auf die eingefüllte Schlangen legt, hernach mit Eyerdottern beſtreicht und im Ofen bakt. Wenn ſie gebaken ſind, ſo kann man ſie mit Zuker und Roſenwaſſer beſtreichen, und mit weiſſen Biſamzuker beſtreuen.

Mandelſchnitten. Man macht einen Teig von einem Viertelpfund geſtoſſenen Mandeln, einem Viertelpfund ſchönen Mehl, eben ſo viel geriebenen Zuker und zwey Eyern, knetet und wälgert ihn, als wenn man einen Rand um eine Schüſſel herum machen wollte. Dann rollt man ihn ein wenig platt, ungefehr zwey Finger breit, ſchneidet ihn in länglichte Stüke und bakt ſie langſam.

Mandelſchnittchen, ſüße. Man ſtößt abgezogene Mandeln oder hakt ſie klein, röſtet geriebene

Semmeln in Butter, thut ſie zu den geſtoſſenen Mandeln in die Schüſſel, ſchüttet etwas ſüſſen Wein nebſt Zuker, Muscatennuß und Cardomomen dazu, ſtreut Citronenmark nebſt Zuker darein, rührt dies nebſt Citronenſchaalen auch darunter, ſtreicht es auf die Semmelſchnitten ſtark, und in der Mitte hoch auf, ſchmierts oben mit Eyerdottern und bakts in geſchmolzener Butter gelb. Man kann auch die Schnitten durch gequirlte Eyer ziehen.

Mandelſchnitten auf Oblaten. Man ſtößt ein und ein halb Pfund Mandeln mit Zimmetwaſſer ab, thut ein und ein halb Pfund Zuker, von einer Citrone die klein geſchnittene Schaale und etwas geſtoſſenen Zimmet und Negelein darein, rührt es mit zwey Eyern um, ſtreicht es nicht zu dik und nicht zu dünn auf Oblaten, und bakt es in der Tortenpfanne.

Mandelſpäne. Man ſtößt ein halb Pfund Mandeln, aber nicht zu klein, und rührt ſie eben ſo ab, wie bey Mandeltorte geſagt wird. Dann ſchneidet man Pläzchen von Oblaten, thut mit einem Löffel von den geſtoſſenen Mandeln darauf, ſtreut kleinen bunten Zuker darüber, und bakt ſie in einem nicht zu heiſſen Ofen; beſſer aber in der Tortenpfanne.

Mandelſterne. Man legt Mandeln in friſch Waſſer, ſchält und ſtößt ſie ſo zart man kann, mit Roſenwaſſer, ſtößt eben ſo viel Zuker darunter als Mandeln ſind, thut etwas Roſenwaſſer in eine meſſingne Pfanne, troknet das obige darinn ab, ſchneidet nach dem Model einen Stern daraus, legt ihn auf ein Papier und thut ihn in die Tortenpfanne, aber nur eine halbe Viertelſtunde, dann vergoldet man die Spizen.

Mandelſulze. Man ſtößt Mandeln klein, treibt ſie mit warmer Milch durch, thut ſie nebſt ein wenig Hausblaſen in eine Pfanne, läßt beedes zuſammen ſieden, bis es dik wird, und läßts in einer Schüſſel geſtehen.

Mandeltorte. S. Torte.

Mandeln weiß überzogen. Man thut ein halb Pfund geſchälte Mandeln, ein halb Pfund Zuker, und einen Nöſſel friſches Waſſer in einen meſſingnen Beken, läßt den Zuker dik ſieden, daß er fliegt; ſchüttet die Mandeln in den Zuker, läßt ſie im Zuker ſieden, bis er völlig eingeſotten iſt, rührt ſie beſtändig um, löſt ſie, wenn ſie ankleben, voneinander, ſchüttet ſie auf ein Papier und läßt ſie abkühlen.

Mandeln mit Zimmet. Man machts, wie oben geſagt. Nur muß man, wann das Eis dik

genug abgerührt iſt, wohl geſiebten Zuker darunter thun, und es auf die vorige Art machen, auch klein geſchnittene Schaalen von einer Limonie und zart geſtoſſenen Zimmet darunter miſchen.

Mandeln, überzukert. Man brüht und ſchälet ſie, und röſtet ſie hernach auf kleinem Feuer unter beſtändigem Umrühren. Dann ſiedet man Zucker a la plume, hält ihn warm, tunkt einer nach der andern an eine Gabel hinein, und rührt ſie daran um. Wann man ſie wieder heraus zieht, muß man ſie ſogleich überall mit kleinem Zuker beſtreuen, daß er ſich feſt anhänge: und ſo legt man eine nach der andern aufs Papier. Dann läßt man ſie auf dem Ofen troknen.

Mangolt, zu kochen. Man ließt ihn ſauber, ſtreift die Stiele ab, wäſcht und brüht ihn, wie Kohl, hakt ihn klein, macht Schmalz in der Pfanne heiß, legt ihn drein, und röſtet ihn wohl. Hierauf thut man ihn in einen Tiegel, und ein gut Theil Rahm dazu, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, gießt ein wenig Eßig dazu, und läßt ihn auf den Kohlen präglen. Dann thut man auch Butter dazu, und richtet ihn an.

Mangolt, gefüllt. Man thut die Rippen von den Blättern weg, doch ſo, daß die Blätter ganz bleiben, und brüht ſie ab, daß man ſie wikeln kan. Hierauf gießt man ganz gewällte Milch über Semmel, und läßt es ſtehen, ſchneidet Peterſilie, Zwiebeln, ein wenig Salbey und Rosmarin klein, dämpft es in Rindsſchmalz gelind, rührt zwey bis drey Eyer darein, und hakt es klein. Die eingeweichte Semmel drükt man aus, und hakt ſie mit ein wenig Spek auch darunter. Dieſe Fülle würzet man mit Ingber, Pfeffer, Muſcatenblüthen oder Nuß, füllt ein Blatt um das andere damit, und überſchlägt es. Die gefüllten Blätter legt man auf eine zinnerne Schüſſel in Ordnung, begießt ſie mit Fleiſchbrühe, thut Butter, Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüthen daran, und kocht ſie auf einer Glutpfanne auf.

Marzipan. Man ſchält ein Pfund Mandeln, läßt ſie in kaltem Waſſer eine Zeitlang liegen, troknet ſie mit reinen Tüchern wohl ab, ſtößt ſie in einem ſteinernen Mörſer zu Muß, feuchtet ſie mit Orangeblüthen- und Roſenwaſſer an, mengt ein Pfund klein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker daran, macht es einem diken Brey gleich, und treibts durch ein Haarſieb oder Tuch — Dieſen Teig ſiedet man an gelindem Feuer ſo lang, bis er ſich von der Pfanne giebt: man rührt ihn aber fleißig um, daß er nicht anbrennt.

anbrennt. Iſt er ganz geſotten, gießt man ihn in ſteinerne Geſchirre, die man vorher ſtark mit Zuker beſtreut, daß er ſich nicht anhänge. Wenn er kalt iſt, legt man ihn auf den Tiſch, arbeitet ihn mit dem Mandelholz wie einen andern Teig, in die Breite, und macht allerley Figuren, die man dann im Ofen bakt. Sind ſie wieder aus dem Ofen, und hat man ein Eis darüber geſtrichen, ſo thut man ſie wieder in den Ofen, daß das Eis auch mit gahr werde.

Marzipan mit Anis. Man nimmt ein halb Pfund wohl geſiebten Zuker, eben ſo viel ſchön Mehl, ſchlägt aber vorher zwey bis drey Eyer aus, zerklopft ſie eine gute Weile, rührt den Zuker, denn auch das Mehl nach und nach darunter, wirkt den Teig auf einem Bret ſchnell ab, wälgert ihn faſt Meſſerrükens dik aus, drukt ihn in die mit Mehl beſtreute Mödel, ſchneidet ihn fein aus, läßt ihn über Nacht troknen, beſchmiert das Blech mit Butter, überſtreichts hernach wieder mit einem ſaubern Tuch, oder beſtreuts mit Mehl, läßt den Teich ſo baken, daß er weiß bleibt, und nimmt ihn mit einem Meſſer ab. Dann rührt man auch Anis darunter.

Marzipan, aufgelaufen. Man nimmt ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker, ſtößt vier Loth Mandeln klein, klopft das Weiße von einem Ey wohl, rührt den Zuker gemach darunter, doch, daß auf einmal nur ein Löffel voll Zuker dazu kommt, und alles auf eine Seite gerührt werde. Iſt der Zuker völlig darunter, ſo kommen die vier Loth geſtoſſene Mandeln auch dazu: dieſe aber muß man zuvor auf dem Feuer in einem Pfännchen ein wenig abtroknen. Das halbe Pfund Zuker rührt man nicht alles in das Eyweiß, ſondern behält ein wenig davon auf, und wirkt den Teig nicht, bis alles untereinander gerührt iſt, daß es einen diken Teig abgiebt, der ſich kaum in die Formen druken läßt. Endlich nimmt man den Teig aus der Schüſſel, und legt ihn auf ein Bret. Wann er ein wenig mit Zuker gewürkt, und in die Form gethan iſt, ſchneidet man ihn neben herum mit einem Meſſer ab, legt ihn auf ein Papier, und bakt ihn in der Tortenpfanne, da er dann auflauft.

Marzipan, aufgeſprungener und geblätterter. Man thut drey Loth feinen durchgeſiebten Zuker und ein Loth Roſenwaſſer in eine irrdene Schüſſel, ſchlägt es ſo lang, bis es ſo dik wird, daß es kaum mehr vom Meſſer fließt, ſtreicht eines Meſſerrükens dik auf den Marzipan, und giebt oben und unten Feuer. Wann es heiß werden will, thut man das unterſte Feuer völlig weg, und legt, wenn es anfängt aufzugehen

hen, einen Bogen Papier darauf, daß es nicht anbrennt. Man muß aber allemal den Marzipan zwey Tage vorher troknen, ehe der Spiegel darauf gegoſſen wird.

Marzipanbilder. Man nimmt fein hart abgebrannten Marzipanteig, drukt ihn durch Stärkmehl in Formen, bakt ihn im Canditorofen bräunlich, reibet die Stärke mit einer Bürſte davon ab, und vergoldet die Bilder.

Marzipanbrezeln. Man formiret ſie vom abgetroknetem Marzipanzeug, bakt ſie gelblicht, beeißt ſie, beſtreut ſie mit gröblicht geſtoſſenem Zuker, troknet ſie im Ofen ab, und bakt ſie.

Marzipan von Chokolade mit einem Zuckerguß. Man ſtößt ein Pfund abgebrühte ſüſſe Mandeln ſehr rein, und feuchtet ſie während dem Stoßen mit der Hälfte des Weißen von einem Ey oft an; ſiedet ein halb Pfund Zuker a la plume, und ſezt die geſtoſſenen Mandeln darinn ſo lang auf gelind Feuer, bis ſie nicht mehr am Finger anhangen: rührt ein und eine halbe wohl geſtoſſene und geſiebte Chokoladetafeln mit einem halben Eyerweiß unter dieſen Teig, nimmt ihn mit reinem Zuker, worunter der dritte Theil Mehl iſt, auf einen Tiſch, treibt ihn mit einem runden Holz ſo lang in die Breite, bis er durchaus nur ſo dik, als ein Thaler iſt, ſchneidet ihn in der beliebigen Geſtalt, und thut ihn auf Papieren in einen gelind geheizten Ofen. Iſt er gebaken, ſo rührt man fein geſiebten Zuker, etwas Eyerweis, und etliche Tropfen Citronenſaft untereinander, gießt es über den Marzipan, und ſezt ihn mit dieſem Zukerguß wieder in den Ofen, daß er troken wird.

Marzipan von Citronen. Man brüht ein Pfund ſüße Mandeln ab, und ſtößt ſie mit acht Loth eingemachten Citronenſchaalen in einem Mörſel: man feuchtet ſie unter dem Stoßen je und je mit etwas Eyerweis an, und thut ſie, wann ſie recht rein geſtoſſen ſind, in ein halb Pfund Zuker, der a la plume geſotten iſt, rührt darinnen über einem kleinen Feuer mit einem Rührlöffel, bis der Teig, wenn man mit dem Finger darauf drükt, nicht mehr anhängt. Dann nimmt man ihn auf den Tiſch, ſtreut oben und unten zartgeſtoſſenen Zuker, und treibt ihn mit einem runden Holz ſo breit auseinander, daß er eines halben Fingers, oder wenigſtens halb ſo dik bleibt, als der Marzipan werden ſoll, den man daraus machen will. Den Teig ſchneidet man dann in beliebiger Größe, und formirt Bilder daraus. Hierauf macht man aus Citronenſaft, etwas Eyweiß und rein geſtoſſenem Zuker einen weiſſen Zukerguß, bedekt damit die

Oberfläche des Marzipans, und ſezt ihn eine Minute lang in den Bakofen zum Abtroknen.

Marzipaneis von Mandeln. Man nimmt Eyerweis, und rührt halb Zuker und halb zu Mehl abgerührte Mandeln darein, bis ein diker Brey wird, dann beſtreicht man das Stük, das man will, Meſſerrükens dik damit.

Marzipaneis von Tragant. Man weicht den Tragant über Nacht in Roſenwaſſer ein, drukt ihn durch ein Tüchlein, und rührt Zuker drein, daß es ein diker Brey wird.

Marzipaneis von Zimmet. Man thut fein geſiebten Zuker in eine Meßingpfanne, troknet den Zuker auf einer Glut wohl ab, miſcht zart geſiebten Zimmet drunter, drukt den Saft von einer bis zwey Limonien darunter, daß es die rechte Dike bekomme, und ſtreichts auf eine Torte oder ander Gebakenes.

Marzipaneisbaum. Man zieht ein Sträuslein Rosmarin durch geklopftes Eyweis, läßts eine viertel Stunde ſo ſtehen, beſtreuts mit zartgeſtoſſenen Canarienzuker, läßt den Eisbaum wieder ſo lang ſtehen, bis es troken iſt, vergoldet dann die Spizen, und beſtekt den Marzipan damit.

Marzipan, gefüllter. Man wälgert ziemlich von dem Marzipanzeug eines kleinen Fingers dik aus, ſchneidet eine beliebige Form daraus, macht von eben dieſem Teig einen zwey bis drey Finger hohen Rand herum, legt eine Fülle von gröblicht gehakten Mandeln, Citronat, Cardamomen, Zuker und Zimmet, mit Zugieſſung ein wenig Malvaſiers darauf, bedekt dieſe mit einem andern Stük, gleich dem Boden von eben dieſem Marzipanzeug, gießt einen Spiegel darauf, und zierts mit in Zuker eingemachten Sachen aus. Die Fülle muß man nicht zu naß machen.

Marzipanguß. Man zerklopft das Weiße von ein bis zwey Eyern wohl, rührt durchgeſiebten Canarienzuker Löffelvollweis dazu, rührts beſtändig um, biß es ein rechter weißer Brey wird, drükt ein wenig Citronenſaft hinein, beſtreicht auch den Marzipan auf dem Boden mit Citronenſaft, thut den Guß auch darein, ziert ihn mit eingemachten Citronen- und Pomeranzenſchaalen und buntem Streuzuker aus, und troknet ihn ab.

Marzipan, niederländiſcher. Man ſtößt oder reibt abgezogene Mandeln, miſcht Zuker darunter, ſtreichts in Rautenform auf Oblaten, bezwikts neben herum, legts auf ein mit Mehl beſtreutes Kupferblech, bakts im Ofen bräunlicht, nimmts wieder heraus, gießt

gießt einen von Zuker und Roſenwaſſer angemachten Eisſpiegel darüber, ſtreut gefärbten Zuker darein, und troknets im Ofen.

Marzipankrapfen. Man röſtet ausgeſchnittene Oblaten, eines Tellers breit und rund, macht runde Kugeln aus Mandelteig, legt ſie auf die ausgeſtochene Oblaten, thut ſie von einander, macht länglichte Krapfen daraus, ſchiebt ſie in den Ofen, daß ſie auflaufen. Dann dekt man ſie mit Papier zu, daß die Hize nicht darauf fällt.

Marzipan, krauſer. Man ſchält Mandel und ſtößt ſie, mengt nach und nach Zuker darein, bis man einen brauchbaren Teig hat, den man ziehen kan. Dann legt man ihn in beliebiger Form auf Papier, bakt ihn nur auf einer Seite unter dem Bakofendekel, und läßt ihn kalt werden. Dann bakt man auch die andere Seite, und hebt ihn ganz warm vom Papier.

Marzipan a la Prinzeße. Man ſtößt ein Pfund geſchälte ſüße Mandeln, vermengts mit einem Pfund geſtoſſenen Zuker, und geſchabten grünen Citronenſchaalen, und legts in beliebiger Geſtalt aufs Papier. Dann bakt man es, wie eben beym krauſen Marzipan geſagt.

Marzipan von Salz. Man dörrt und ſtößt recht weiſſes Salz ſehr klein, preßt in Roſenwaſſer eingeweichten Tragant, der doch nicht allzudünn ſeyn darf, durch ein Tuch, ſtreicht ihn mit einem Meſſer auf einem hölzernen Teller ſo lang hin und wieder, bis er ſchneeweis wird. Dann macht man das Salz damit an, daß es feiner Teig wird, man thut auch ein wenig Biſam darunter, formirt ihn beliebig, troknet ihn, und macht, wie auf andern Marzipan, einen Spiegel.

Marzipan von Zimmet. Man ſtößt ein Pfund abgebrühte Mandeln ſehr zart, und nezt ſie dabey mit einen Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer an: ſiedet ein halb Pfund Zuker a la plume, und thut die Mandeln, nebſt einem Quintchen geſtoſſenen Zimmet, hinein; läßts zuſammen auf gelinden Feuer einkochen, bis ein Teig daraus wird, der nicht mehr an den Fingern klebt. Dann thut man ihn mit etwas reinem Zuker, worunter der dritte Theil Mehl iſt, auf ein Papier, treibt ihn mit einem runden Holz breit, bis er ſo dik iſt, wie ein Thaler, ſchneidet Bilder daraus, bakt ſie in gelindem Ofen, und bedekt ſie mit einem weißen Zukerguß.

Marinirte Briken. Man bratet ſie langſam und gelind auf dem Roſt, beträuft ſie immer mit gutem Baumöl, beſtreut den

Boden eines reinen Fäschens unten mit Pfeffer, legt die Briken ſchichtweiſe nacheinander hinein, beſtreut ſie weiter mit gemiſchten Pfeffer, Negelein und Zimmetrinden, bis das Fäßchen voll iſt. Endlich gießt man Weineßig darauf, daß er drüber geht, und beſchwehrt es.

Marinirte Fiſche. Man röſtet ſie und thut ſie in eine Caßerole mit Citronen- und Pomeranzenſcheiben, Lorbeerblättern, guter Butter, kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und Weineßig. Mit dieſer Soſe giebt man ſie auch zu Tiſche.

Markklöſe. Man rührt zu zimlich viel Rindsmark zwey Löffel voll ſchön Mehl, ſtreut Jngber, Pfeffer, Muſcatenblüthe und Safran darein, ſchlägt zwey bis drey Eyer daran, rührt alles wohl durcheinander, formirt daraus Klöſe wie Taubeneyer, und läßt ſie in der Brühe eine Viertelſtunde gemach ſieden.

Markkrapfen. Man macht von fein Mehl, Eyern und etwas Salz einen Teig, würkt ihn troken, wälgert ihn dünn aus, hakt vorher Mark klein, thut Zuker und kleine Roſinen dazu, bakt die Krapfen in geſchmolzener Butter, und richtet ſie an.

Markküchlein. Man rührt Rindsmark und das Saure einer Citrone zu einem diken Brey ab, zukert und ſalzt es ein wenig, würzt es mit Muſcatenblüthe und Cardomomen, macht einen Teig von Butter, einer Dotter und Waſſer an, ſchlägt es in jenen Teig, macht Küchlein und bakts im Schmalz.

Markküchlein mit Aepfeln. Man hakt Mark und Aepfel untereinander, thut ein wenig Zuker darein, ſchlägt es in einen feinen Butterteig, formirt ſie nach Belieben, bakt ſie in geſchmolzener Butter in der Pfanne, und ſtreut Zuker darauf.

Markmus. Man hakt ein Achtelspfund Mark klein mit dem Meſſer, rührt es mit drey Eyern und ſüßem Rahm, thut eine Hand voll geriebene Semmel, etwas Zuker und Zimmet und ein wenig kleine Roſinen dazu, ſezt es nach dem Umrühren auf die Glut, thut auch oben Glut darauf, und läßt es gemach ziehen.

Markpaſtetchen. S. Paſtete.

Marktorte. S. Torte.

Marmelade von eingemachten Erdbeeren. Man ſiedet zwey Pfund Zuker a la plume, nimmts vom Feuer, und thut ein Pfund geſtoſſene Erdbeere hinein; man muß aber dieſe vorher mit einem hölzernen Löffel ſo durch ein Haarſieb treiben, daß nichts davon zurük bleibt. Hernach vermengt man die Erdbeere und den Zuker wohl, und thut ſie in Gefäße,

die

die man aber, ehe jene ausgekühlt ſind, nicht zudekt.

Maronen, braun geſotten. Man thut die äußere Schaale weg, kocht ſie im Waſſer bis die innere auch abgeht. Wenn nun dieſe weg iſt und die Maronen auf dem warmen Ofen troken worden ſind, ſiedet man Zuker braun, und hält ihn auf gelindem Feuer warm. In dieſem wälzt man nun die Maronen an einer Gabel einzeln herum, und ſtekt ſie an kleinen geſpiẓten Stekchen in die Löcher eines geflochtenen Korbs, daß der braune Zuker daran in freyer Luft troknet.

Maronen, bunt überzukert. Geſtofte Maronen (S. Maronen, geſtoft) die vom Tiſch übrig geblieben, nimmt man aus ihrem Syrup und troknet ſie ein wenig auf dem Ofen. (Man kann den Syrup auch zu gegenwärtigem brauchen) Iſt er nicht dik genug, ſo wirft man noch etwas Zuker hinein, ſiedet ihn nach Art des Gebrochenen, hält ihn auf gelindem Feuer warm, wälzt die Maronen an einer Gabel einzeln in demſelben herum, thut ſie heraus, und ſtreut kleinen bunt gefärbten Zuker darüber.

Maronen, geſtoft. Man ſchneidet funfzig ein wenig, daß ſie nicht zerſpringen, wenn ſie braten. Sind ſie gebraten, wiſcht man ſie ab, ſchält ſie, drükt ſie ein wenig breit, doch daß ſie nicht entzwey gehen, und thut ſie in ein Viertelpfund geläuterten Zuker. Darinn läßt man ſie eine Viertelſtunde auf gelindem Feuer und drükt den Saft von einer halben Citrone hinein. Dann richtet man ſie an, und vor dem Hingeben ſtreut man geſtoſſenen Zuker darauf.

Maronen, weiß überzukert. Man röſtet ſie auf gelindem Feuer bis die beyden Schaalen leicht weggehen, taucht ſie in Eyweiß, das zu Schaum geſchlagen iſt, und wälzt ſie ſogleich in rein geſtoſſenen Zuker herum. Hierauf ſezt man ſie in ein Sieb und troknet ſie auf dem Ofen.

Maulbeere einzumachen. Man ſiedet zwey Pfund Zuker als groſſen Perlenzuker, und thut drey Pfund noch nicht ganz reife Maulbeere hinein. Darinn kochen ſie zugedekt ein klein wenig, und das Gefäß rüttelt man mittlerweile beſtändig; nimmt ſie vom Feuer und läßt ſie mit ihrem Syrup in einer Schüſſel vier und zwanzig Stunden ſtehen. Dann gießt man den Syrup ab, und läßt ihn auf dem Feuer zu groſſen Perlenzuker werden, thut die Maulbeere ſachte hinein, und wenn ſie halb ausgekühlt ſind, fäßt man ſie in Töpfchen.

Maulbeermarmelade. Man preßt die Beere aus, kocht den

Saft dik, thut ſo viel Zuker als Saft iſt, dazu, läßts kochen bis es dik genug iſt, und verfährt wie mit andern Marmeladen, das iſt, man trägt ſie zu Tiſche oder troknet ſie, um einen Teig daraus zu formiren.

Maultaſchen zu baken. Man rollt ein Stük feinen Butterteig, ungefehr zwey Meſſerrüken dünn aus, und macht von eingemachten Sachen, Maultaſchen, bakt ſie auf einem Blech im Ofen, oder Tortenpfanne, eine Pfanne voll nach der andern gahr, richtet ſie an und ſtreut Zuker darüber.

Mayenmus. Man ſtößt ein halb Pfund Mandeln mit wenig Roſenwaſſer, rührt ein Viertelpfund Zuker und ein Achtelpfund friſche Butter daran, miſcht es wohl untereinander, thuts in eine Schüſſel, ſtreichts in die Höhe, wie einen Berg, beſtreuts mit Zimmet und beſtekt es mit Mandeln und Blumen.

Meerrettig, Mandelmeerrettig, zu Fiſchen, Hühnern, Gänſen, Enten u. ſ. w. Die geriebene Wurzeln vermiſcht man mit Zuker, Rahm und geriebenen Mandeln, und kochts gelind.

Meerrettig zum Rindfleiſch Man reibt die Wurzeln zart, thut zimlich geſiebten Zuker daran, und gießt ſcharfen Weineßig darüber.

Meerrettiggallerte. Man rührt in Milch geriebenen Meerrettig, Zuker und geſtoſſene Mandeln recht untereinander, und läßts zuſammen aufkochen; ſeigts dann durch ein Haartuch auf einen Teller und läßts kalt werden.

Meerſchwein, mit Ragout, auf franzöſiſch. Es wird in Stüke geſchnitten und am Spieß gebraten, in währendem Wenden mit Butter, Salz, Eßig und Pfeffer vermengt, begoſſen. Iſt es gahr, ſo thut man es in eine Caßerole, giebt ein wenig Fleiſchbrühe, ein Glas Wein, Pfeffer, die abgetropfte Brühe dazu, rührt ein eingebrenntes darunter, und giebt es zu einem Vorgericht auf.

Mehlbrey. Man nimmt zu einem Röſſel ſüßen Rahm fünf Löffel voll Mehl, röſtet es im Schmalz, rührt das Mehl mit dem Rahm an, kochts, daß der Brey nicht zu dik oder zu dünn wird, und tupft ihn, wenn er fertig iſt, mit einem Stük Butter an.

Mehlkuchen. Man macht ein Pfund abgeriebene Butter, hiezu nimmt man das Weiſſe und Gelbe von zehn Eyern, von zehn aber nur das Gelbe, ſchlägt es nach und nach hinein, rührt ſie inzwiſchen bis ſie alle ſind, thut fünf Hände voll ſchön Mehl, ein Viertelpfund geſtoſſenen Zuker, einen halben Röſſel Milch, geriebene Muſcatennuß, geriebene

Citronenſchaalen, ein halb Pfund Corinthen und etwas geſtoſſenen Kümmel dazu, rührt alles wohl untereinander, richtet es in einer zugerichteten Form oder in einer Tortenpfanne zu, ſezts an einen warmen Ort, daß es aufgehe, und wann es im Aufgehen iſt, bakt man es.

Mehlſtrauben. Man ſezt Mehl an einen warmen Ort, thut einen Eßlöffel voll gewäſſerte Weißbierhefen darein, ſalzt es ein wenig, gießt warme Milch daran, und macht einen zähen Teig daraus; ſchlägt ſechs ganze Eyer, und von ſechſen das Weiſſe in einen Topf, quirlt ſie ab, ſchüttet ſie zu dem angemachten Teig und arbeitet ihn ganz klar. Dann ſezt man Schmalz zum Feuer, macht es aber nicht zu heiß, und läßt von dem Teig durch einen nicht allzuweiten Trichter ins Schmalz laufen. Man muß aber den Trichter oft umdrehen, damit es eine gedrehte Form bekomme.

Melonen einzumachen. Man ſchält und ſchneidet ſie in länglichte Stüke, und das Weiche heraus, ſchüttet Weineßig darauf, läßts einige Tage damit ſtehen, giebt wieder friſchen Eſſig und läßts wieder ein paar Tage ruhen, läßt ſie dann auf einem Tuch troken werden, kocht ſie in geläutertem Zuker, doch nicht weich, nimmt ſie heraus und läßt den Zuker oder das Naſſe ſauber ab, und wieder zu dem andern laufen; kocht den Zuker vollends, bis er geſteht, läßts kalt werden, machts zuſammen in ein Zukerglas ein, auch muß man, ſo oft es nöthig iſt, ihn abgießen und umkochen, bis er geſteht.

Meriden von Fleiſch. Man bakt das Fleiſch von einer Henne oder Kapaunen klein, macht es mit Nierenfett und vier bis fünf eingerührten Eyern, auch mit in Milch geweichten Semmeln an, ſchneidet alles untereinander, treibt Butter oder geſtoſſenes Mark mit etlichen Eyerdottern oder Krebsbutter ab, thut alles mit Semmelkrumen in eine Schüſſel, und bakts es.

Milchbrod. Man macht von ſchön Mehl, etwas lauer Milch und fünf Löffel voll Hefen einen Teig, doch nicht zu dik, läßt dieſen Teig gehen, und wenn er gegangen iſt, ſchüttet man ein halb Pfund zerlaſſene Butter und eine halbe Maas Rahm unter die laue Milch, ſchlägt zehn ganze Eyer daran, macht den Teig vollends mit Mehl an und knetet ihn ſo lang, bis er troken von den Händen geht; dann läßt man ihn wieder gehen. Wenn er gegangen iſt, macht man Weken daraus, und bakt ſie im Ofen.

Salz muß auch in den Teig kommen.

Milch mit Citronen oder Citronenmilch. Man rührt zwölf Eyerdotter recht wohl, reibt das Gelbe von einer Citrone an einem Stük Zuker ab, stößt den Zuker und rührt davon unter die Eyer, bis es süß iſt, rührt aber alles wohl miteinander. Inzwiſchen macht man eine Maas Milch ſiedend, und rührt das obige darein, läßt es ein wenig aufſieden und kalt werden. Man thut auch Roſenwaſſer dazu.

Milch auf engliſch. Man ſchlägt zwölf bis achtzehn Eyerdotter aus, rührt ſie klein, thut ein wenig Salz, Zuker, geriebene Citronenſchaalen nebſt einen oder einen und einen halben Röſſel Milch dazu, ſchlägts mit einer Ruthe wohl durch, macht von feinen gebrannten Waſſerteig nach der Gröſſe, wie man Teig oder Milch angeſchlagen hat, welches alſo gemacht wird: Man rollt erſt ein wenig Teig dünn zu einem Unterblatt aus, ſezt darauf einen Rand, wie man einen um eine Schüſſel macht; dies muß man auf einem Bogen Papier verfertigen und damit in eine Tortenpfanne ſezen, die angeſchlagene Milch hineinſezen, unten und oben mit Feuer langſam baken, aber keinen Dekel von Teig darüber machen.

Milch, gebakene. Man nimmt einen kleinen Löffel voll ſchön Mehl, rührts klein mit etwas ſüßen Rahm, auch mit Zuker, geriebenen Citronenſchaalen, acht bis neun Eyern, etwas Salz und wieder nach Gutdünken Milch, ſchlägts durcheinander, beſchmiert eine Schüſſel mit kalter Butter, ſezt ſie auf Sand oder Salz in einer Tortenpfanne, ſchüttet das Angerührte hinein, und bakts unten und oben mit Feuer.

Milchgehäke. Man nimmt fünf ganze Eyer und fünf Dotter, eine halbe Maas Milch, rührt alles zuſammen ab, macht ein Viertelpfund Schmalz im Tiegel recht heiß, brennt drey Löffel voll Mehl darein, ſchüttet die Milch ſammt den Eyern dazu, zukert oder ſalzt es, rührt es bis es ſiedet, dekt es zu, und läßt es immerfort ſieden, bis es ſich ablößt; dann ſeigt man das Schmalz ab, daß es ganz heraus geht, und legt es in die Schüſſel.

Milchgehäke mit Mandeln. Man nimmt Rahm, Mehl, fünf bis ſechs Eyerdotter, zerklopft alles wohl untereinander, wie einen dünnen Mehlbrey, rührt eine Hand voll klein geſtoſſene Mandeln darunter, macht Schmalz im Tiegel heiß, rührt darinn alles zuſammen, bis es

zu ſieden anfängt und eine Rinde bekommen will. Man kann auch Zuker und Roſenwaſſer dazu thun.

Milchküchlein. Man läßt eine ganze dike unabgenommene Milch zuſammen laufen, zerreibt ſie glatt, rührt ſie mit Eyern ab, daß ſie dik bleibe; ſtreut Mehl darein, bis der Teig troken wird, macht Küchlein wie Taubeneyer daraus, bakt ſie im Schmalz, und legt ſie kühl ein.

Milchküchlein, ſchwäbiſche. Man macht von ſchön Mehl und Milch einen Teig in einer Schüſſel, wie einen Straubenteig, macht Schmalz in der Pfanne heiß, röſtet den Teig darinn, thuts in einen Tiegel, ſchlägt ein Ey nach dem andern darein, und rührts wohl ab; hierauf tunkt man einen Schöpflöffel in heiſſes Schmalz, nimmt von dem Teig ſo viel man will, und bakts im Schmalz.

Milch mit Mandeln. Drey Röſſel Milch kocht man bis auf die Hälfte ein, nimmt ſie vom Feuer und thut zwölf Loth geſchälte, rein geſtoſſene und je und je mit etwas Milch angefeuchtete ſüße Mandeln darein. Man rührt dieſe recht in die Milch, und thut noch etwas Pomeranzenblüthwaſſer auch ſtark ein Viertelpfund Zuker dazu. Iſt dieſer geſchmolzen, ſo läßt man die Milch mit den Mandeln zwey bis dreymal durch ein Tuch laufen, und richtet ſie in die Schüſſel an.

Milchpotage. Man läßt Milch mit Zuker und Salz, etwas Zimmet und einigen Negelein aufſieden. Hat ſie geſotten, ſo rührt man Eyerdotter mit ein wenig Milch um, und miſcht ſie mit einem Löffel untereinander, kehrt es ſo lang um, bis es recht gemiſcht iſt, und richtet es auf kleine Semmelſchnitten an.

Milchrahmeis. Man thut zart geſiebten Zuker unter ein Eyweiß und einen Löffel voll Waſſer, und macht es in der Dike wie einen Kinderbrey. Wenn man es eine gute Stunde abgeſtoßen hat, thut man es in ein ſauber Geſchirr und bakt es in der Tortenpfanne, wo aber unten keine Glut ſeyn darf.

Milchſtrudel. Man nimmt ein Beken voll Milch, gießt ein wenig Eßig darein, ſezt es in die Wärme, läßts über Nacht ſtehen, ſchüttets in ein Tüchlein, daß es ganz austropft; iſt es troken, ſo reibt man eine halbe Semmel darunter. Nimmt dann drey Dotter, ein Ey und ein Stükchen Butter, auch Rahm, ſalzt es, rührts untereinander, macht den Teig zu den Strudeln, zieht ihn dünn aus, ſtreicht die Fülle darauf, rollt ihn zuſammen, läßt ihn in einer Pfanne mit

mit Waſſer wohl ſieden, legt ein Stükchen Butter in eine Pfanne, worinn etwas Semmelmehl umgekehrt, und ſüße Milch daran abgegoſſen wird. Die Strudeln ſchüttet man in eine Schüſſel, die, wenn man obiges darinn abgießt, oben und unten Glut haben muß.

Milchſulze. Man macht aus einer halben Maas Milch, acht Dottern, Roſenwaſſer und Zuker einen Eyerkäß, füllt ihn in doppelte Model, die übereinander ſtehen, und läßt ihn wohl austroknen. Inzwiſchen ſiedet man eine halbe Maas Milch, Zuker und Roſenwaſſer untereinander, ſchüttet das Weiſſe von fünf Eyern geſchwind darein, thut den Eyerkäß in eine Schüſſel, gießt die erſtgedachte mit dem Eyweiß vermiſchte Milch darein, ſo geſteht ſie und ſulzt ſich. Endlich beſtekt man ſie mit Mandeln und vergoldet ſie.

Miſpeln, braun geſotten. Man ſtekt in jede ein kleines Stekchen, läßt Zuker braun ſieden und hält ihn auf kleinen Feuer warm. In denſelben taucht man eine Miſpel nach der andern, und ſtekt ſie mit dem Stengelchen zwiſchen die kleinen Oefnungen eines geflochtenen Korbs, daß der braune Zuker ſchwebend in der Luft troken wird, ſodann legt man ſie auf Teller, die mit rund geſchnittenen Papieren belegt ſind.

Miſpeln einzumachen. Man nimmt Miſpeln die noch ein wenig hart und nicht gar reif ſind, wiſcht ſie ab, ſticht oben einige Löchlein mit einem Pfriemen hinein, doch daß ſie nicht völlig durchgehen. Oder man kann auch ſiedend Waſſer darüber ſchütten, ſie einen einzigen Wall thun und hernach troken werden laſſen, ferner ſie in einen Tiegel oder Glas legen, geläuterten Zuker darüber ſchütten, ſie beſchweren und ſo ſtehen laſſen.

Modelküchlein. Man zerklopft drey Eyer, ſchüttet etwas Wein und Roſenwaſſer daran, zukert es, macht einen Teig von ſchönem Mehl, wie einen Straubenteig, in einem Pfännchen, das ſich zu dem Model ſchikt; läßt Schmalz heiß werden, tunkt den Model darein, daß er warm wird, thut ihn alsbald auf ein ſauber Tuch, hernach in den angemachten Teig, und dann ins heiſſe Schmalz, ſchüttet ihn aber in dem Pfännchen ein bis zweymal auf und ab, daß der Teig fein aufgehe, wendet die Küchlein mit etwas ſpizigen um, und bakt ſie nicht lang.

Möhren, (gelbe Rüben) mit Mandeln. Wann ſie geſchaben und geſchnitten ſind, brüht man ſie, ſeigt das Waſſer davon ab und hakt ſie klein; indeſſen hakt man abgezogene Mandeln, thut

die

die gehakten Möhren und Mandeln zuſammen in den Tiegel, gießt ſüßen Rahm daran, und läßt es wohl miteinander ſieden, daß ſie diklicht werden. Man kann auch Zuker und Zimmet darunter rühren, und zulezt läßt man ein Stük Butter mit aufſieden. Sind ſie angerichtet, ſo kann man geriebenes, im Schmalz geröſtetes Brod, oder auch Zuker und Zimmet darauf ſtreuen.

Möhrenragout. Man zerſchneidet und ſchüttelt ſie, läßt ſie eine Viertelſtunde in ſiedendem Waſſer, dann in der Caſſerole in guter Fleiſchbrühe, mit einem Glas weiſſen Wein, einem Bündchen feiner Kräuter und Salz kochen. Die Soſe legirt man mit ein wenig Coulis, und richtet es an, zu was für Fleiſch man will.

Morcheln zu baken. Man ſchneidet ſie in der Länge voneinander, und kocht ſie in der Brühe bey gelindem Feuer. Iſt die Brühe eingekocht, ſo beſtreut man jene mit Mehl und bakt ſie im Schmalz. Von dem übrigen der Brühe macht man eine Soſe mit Salz und Muſcatennuß gewürzt, thut Jus von Hammelfleiſch unter die Morcheln, und richtet ſie ſo an.

Morcheln mit Fleiſchbrühe. Die gepuzte Morcheln wäſcht man noch etlichemal aus, thut in einen Tiegel Butter und die Morcheln, und paßirt ſie ein wenig; ſchüttet dann Ingber, Muſcatenblüthe, Fleiſchbrühe und geriebene Semmeln daran, und läßt ſie kochen bis ſie weich werden. Sind ſie noch zu dünn, ſo darf man ſie nur noch mit einem Eyerdotter abziehen.

Morcheln, gefüllt. Man nimmt nicht zu groſſe, ſchneidet die Stiele ab und weicht ſie einigemal im Waſſer; macht von der Bruſt von Geflügel, von gekochten Schinken, aufgewelltem Spek, Rindsfett, zwey Eyerdottern, etwas in Rahm geweichte Semmelkrumen, einige Champignons, gehakter Peterſilie und kleinen Zwiebeln, eine Fülle, würzt dies alles mit Salz und Pfeffer, hakts und ſtößts im Mörſel. Damit füllt man die Morcheln von der Seite des Stiels; belegt dann eine Tortenpfanne oder Schüſſel mit Spekſtreifen und dünnen Kalbfleiſchſcheiben, würzt ſie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, guten Gewürzen und Zwiebelſcheiben, legt die gefüllten Morcheln darauf, würzt ſie oben und unten, bedekt ſie mit Spek- und Kalbfleiſchſcheiben, und läßt ſie im Ofen oder unter einem Dekel mit Feuer oben und unten gahr werden, nimmt ſie heraus, läßt ſie auf einer Schüſſel wohl austropfen, thut Schinkeneſſenz in eine andere Schüſſel, legt die Morcheln darüber, und richtet ſie warm zu einem Beygericht an.

Morcheln auf italieniſch. Wann ſie mehrmal in lauem Waſſer gewaſchen ſind, ſo läßt man ſie recht abtropfen; prägelt ſie dann auf heiſſer Aſche, mit Peterſilie, kleinen Zwiebeln, Champignons, Spizen von Knoblauch, alles gehakt, in guter Butter, nebſt einem Löffel voll Oel, Salz und Pfeffer. Sind ſie genug geprägelt, ſo richtet man ſie über eine in Butter paßirte Brodrinde an.

Morchelnpotage an Fleiſchtagen. Man wäſcht und ſchneidet ſie, wie ſchon geſagt, läßt ſie abtropfen, und paßirt ſie in geſchmolzenen Spek, nezt ſie mit ein wenig Brühe nebſt einem Bündchen feiner Kräuter, und läßt ſie bey gelindem Feuer wellen; mitonniret Brodrinden mit halb Bouillon und halb Kalbsfuß, daß ſie ſich im Grunde der Schüſſel anhängen, garnirt dieſe mit einem Ring von Morcheln, gießt die Brühe, worinn ſie gekocht haben, darauf, läßt den Brodrinden Zeit, dieſelbe in ſich zu ziehen, gießt Coulis a la Reine darauf, und richtet das Gerichte an.

Morchelnpotage mit Brodrinden an Faſttagen. Man macht ein kleines Morchelnragout, doch thut man Butter dazu. Man legirt es mit Faſttagscoulis, wellt Brodrinden in Fiſchbouillon, legt ein klein Brödchen darüber, welches mit einer Faſttagsfarſe gefüllt iſt, darüber ſchüttet man das Ragout und giebts hin.

Morchelſuppe. S. Suppe.

Morchelntorte. S. Torte.

Mörſelkuchen. Man nimmt vier Eyer, etwas Roſenwaſſer und nicht viel geſtoſſenen Zuker, macht einen Teig daraus wie zu Nudeln, wellt ihn ganz dünn, läßt ihn troknen, ſchneidet ihn in fingersbreite Striemen, und dieſe wieder in vierekichte Stükchen, und bakt ſie im Schmalz; ſchneidet ein Viertelpfund geſchälte Mandeln, die Schaale von einer Citrone und ein Stük Citronat, nebſt einem fingerslangen Stük Zimmet, klein und länglicht, thut grob geſtoſſene Negelein, Pfeffer, Ingber, Cardomomen, Cubeben und Muſcatenblüthe, jedes ſo viel man zwiſchen drey Fingern faſſen kann, darein, und miſcht die gebakene Teigſtüke und das Gewürz vollends untereinander. Man nimmt ferner einen halben Nöſſel Honig, ein halb Pfund Zuker und ein wenig Roſenwaſſer in eine meſſingne Pfanne, läßt es miteinander kochen, bis es ſo dik wird, daß es geſteht. Alsdann thut man obiges alles auch darein, rührts über dem Feuer wohl um, drükts in einen Mörſel oder Tiegel, der oben weiter

iſt

iſt als unten, läßt es darinn kalt werden, thut es auf einen Teller und beſtreut es mit Zuker.

Morſellen von Citronen. Man nimmt feinen Canarienzuker, drükt auf einem irrdenen Teller Citronen darein, doch ſo, daß der Zuker recht bleibe. Hierauf rührt man ein wenig würflicht geſchnittene Citronenſchaalen und Piſtaciennüßchen darunter, läßt es ſtehen bis es ein wenig dik wird, und formirt Morſellen daraus.

Moſcowitiſches Mandelgebakenes. Man hakt ſo viel abgeſchälte Mandeln als man will, mit halb ſo viel geriebenen Zuker recht klein, thut es in eine Caßerole, rührt es auf dem Feuer wohl ab, bis es hochbraun und röthlicht ausſieht; dann drükt man es, weil es heiß iſt, in kleine krauſe Formen, zwey Meſſerrüken dik, rund herum und überall hinein, daß es recht hohl wird; die Formen aber muß man wohl ſäubern und eine Stunde lang in friſch Waſſer legen. Wann alles eingedrükt und kalt worden iſt, läßt es ſich glatt herausnehmen. Mit dem Eindrüken in die Formen muß man geſchwind umgehen, ehe es kalt und hart wird. Die Mödel aber muß man auch vorher naß machen.

Muſcatellertrauben-Gallerte. Man beert ſechs Pfund recht reife Muſcatellertrauben ab, und läßt ſie mit einem Glas Waſſer ungefehr ſechs bis ſieben Sude thun. Hernach läßt man ſie durch ein Sieb gehen, daß der Saft völlig heraus kommt. Auf eine halbe Kanne Saft ſiedet man ein Pfund Zuker nach groſſer Federart, kocht den Muſcatellerſaft mit dem Zuker, bis er, wenn man ihn mit dem Schaumlöffel aufſchöpft, breit davon abfällt. Dann nimmt man ihn vom Feuer, und faßt ihn, wenn er ein wenig ausgekühlt iſt, in Töpfchen.

Muſcatellertrauben, geſtopfte. Man beert ſie ab und nimmt die Kerne mit einem ſpizigen Hölzchen heraus. Man kann ſie auch ſchälen, wenn man will. Auf jedes Pfund Beere muß man ein halb Pfund Zuker nach kleiner Federart ſieden, in dieſen thut man die Beere, daß ſie etliche Sude thun. Darnach hebt man ſie vom Feuer, ſchäumt ſie mit kleinen Stükchen weiß Papier ab, womit man drüber fährt, und ſo richtet man ſie in die Schüſſel an.

Muſcatenbrod. Man ſchlägt das Weiſſe von achtzehn bis zwanzig Eyern aus, zerklopfts zu lauterm Schaum, klopfts mit ein und einem halben Pfund Zuker wohl ab, miſcht darnach fünf Viertelpfund ſchön Mehl und ein wenig klein geſchnittene Muſcatenblüthe, auch ein wenig Zimmet,

met, Anis und Fenchel darunter, den Model beſtreicht man mit Butter, ſchüttet den Teig, welcher ſo dik ſeyn muß wie ein diker Straubenteig, hinein, beſtreichts ferner mit friſchem Waſſer, bakts ein und eine halbe Stunde lang im Ofen gelblicht, nimmts wieder heraus, macht es kalt, tunket ein ſauber Tuch in friſch Waſſer, windet dieſes recht ſtark wieder aus, ſchlägt das gebakene Brödchen darein, weichts ein bis zwey Tage, ſchneidets dann in Stüke und troknets.

Muſcatenbrod mit Mandeln. Man nimmt zu einem halben Pfund feinen Zuker ein halb Pfund ſchön Mehl, klopft ſechs Dotter eine halbe Stunde lang, bis ſie diklicht werden, miſcht zwey Hände voll länglicht geſchnittene Mandeln, ein halb Quintchen Zimmet, ein halb Loth Anis, ein halb Loth Fenchel, mit einem Löffel voll Roſenwaſſer untereinander, rührt einige Safranblümchen darunter, ſchüttets in ein mit Butter beſtrichenes Mödelchen, bakts im Ofen, anfangs bey einer kleinen, hernach aber ſtärkern Hize ſo lang, bis es auſſen hübſch braun wird, ſchneidet es, wenn es kalt iſt, in Stükchen, und bräunt dieſe.

Muſcatennuß. Man dörrt ein Stük Muſcatenbrod, ſtößt es klein, röſtets in ein wenig Butter oder gießt Wein daran. Dann drükt man Citronenſaft darein oder nimmt nur ein wenig Citronenſaft mit Zuker geſotten dazu, auch Zuker, Zimmet und Muſcatenblüthe, und läßt es ſo ſieden.

Muſcatennüße einzumachen. Man legt groſſe Muſcatennüſſe acht Tage lang in Wein, durchſticht ſie mit Nadeln, ſchüttet wieder ſtarken friſchen Wein darauf, wo ſie wieder acht Tage liegen müſſen. Hernach thut man ſie drey Tage ins Waſſer, gießt alle Tage friſches daran, und ſchüttet geläuterten Zuker darüber.

Muſcatenzienlein. Man klaubt ein halb Pfund Mandeln ſauber aus, damit nichts unreines darinnen bleibe, denn man ziebt ſie nicht ab; reibt ſie mit einem ſaubern Tuch wohl ab, nimmt ſo viel Zuker als Mandeln ſind, ſtößt es miteinander gröblicht, aber auf einmal mehr nicht, als eine Hand voll Mandeln und ein Stükchen Zuker. Dann ſchneidet man ein Loth Zimmet und eine Muſcatennuß klein, ſtößt ein Quintchen Muſcatenblüthe, eben ſo viel Negelein und ein halb Quintchen Pfeffer, nebſt würflicht und klein geſchnittenen Schaalen von einer halben oder ganzen Citrone, miſcht es drunter, und drukt etwas vom Saft der Citrone darein. Hierauf ſchlägt man ein bis zwey Eyer

daran, rührt alles wohl unter⸗einander, bis es feucht wird, wälgert den Teig ein wenig auf einem Bakbret mit Mehl aus, doch ſo, daß nicht zu viel Mehl darunter komme, auch der Teig vom Citronenſaft und den Eyern nicht zu hart benezt werde; her⸗nach ſchneidet man Stükchen dar⸗aus, drükt eins nach dem andern in den mit Mehl beriebenen und wieder abgekehrten Model, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, und bakt ſie im Ofen, daß ſie aufgehen.

Muſcheln zu braten. Man nimmt ſie lebendig aus den Schaalen und legt ſie in einen Durchſchlag, daß die Brühe davon kommt. Alsdann wendet man ſie mit et⸗was Salz vermengt im Mehl um, bratet ſie in Oel und But⸗ter und genießt ſie mit Agreſt⸗beerſaft.

Muſcheln, kandirte. Man kann eine Muſchel von Mandelteig hohl eindrüken, ein wenig im Ofen troknen, auſſen mit weiſ⸗ſem Candelzuker oder Zimmet überſtreuen, innwendig aber mit weiſſem Zukereis überziehen.

Muſcheln, fricaßirt. Man ſchüt⸗tet vier bis fünf Dotter in einen Tiegel, dazu eine Meſſerſpize ro⸗hes Mehl, ein Stük reine But⸗ter, Citronenſchaalen, Muſca⸗tenblüthen, Jngber, ein Gläs⸗chen Wein, und rührt dies alles durcheinander klar ab; gießt auch Fleiſchbrühe oder Waſſer dazu, ſo viel als man Brühe haben will, und rührts ſtets über Koh⸗len, bis es anfängt dik zu wer⸗den. Hernach paßirt man Mu⸗ſcheln in einer Caßerole mit But⸗ter ab, und wenn ſie durchwärmt ſind, gießt man die abgerührte Brühe darauf, und richtet ſie an.

Muſchelnragout mit weiſſer und brauner Soſe. Man nimmt die Muſcheln aus den Schaalen, paßirt ſie in der Caßerole mit friſcher Butter, Peterſilie, fei⸗nen klein gehakten Kräutern, und würzt ſie mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, und wann ſich das Waſſer der Muſcheln ver⸗kocht hat, ſo thut man das Gel⸗be von Eyern mit Trauben⸗ oder Citronenſaft vermengt, dazu, und richtets warm an. Das Ra⸗gout mit der braunen Soſe wird eben ſo gemacht, nur muß man nichts vom Ey dazu thun. Man paßirt ſie auch braun mit ein we⸗nig Butter und Mehl.

Muſchelnragout zur Faſtenzeit. Man ſäubert die Muſcheln, wäſcht und thut ſie in eine Caſ⸗ſerole, bis ſie ſich öfnen. Dann macht man ſie aus den Schaa⸗len und behält ihr Waſſer beſon⸗der auf. Hierauf thut man ei⸗nige Champignons mit ein we⸗nig Butter in eine Caßerole, legt die Muſcheln nebſt einem Bünd⸗chen

chen feiner Kräuter dazu, und ſchwengt ſie einigemal auf dem Caßerolloch um, benezt ſie mit der Hälfte ihrers Waſſers, wie auch mit eben ſo viel Fleiſchbrühe, und thut etwas gehakte Peterſilie und ein wenig Pfeffer dazu. Sind ſie gahr, ſo macht man ſie mit einem Coulis von Muſcheln diklicht, und richtet es warm an. Mit dieſem Ragout richtet man alle Gerichte mit Muſcheln an Faſttagen an.

Muſchelnragout an Fleiſchtagen. Man thut ſie, wohl geſäubert, in eine Caßerole, daß ſie ſich auf dem Feuer öfnen. Dann nimmt man ſie vom Feuer, macht ſie aus den Schaalen und behält das Waſſer davon beſonders; thut hierauf kleine Champignons und einige in Scheiben geſchnittene Trüffeln mit ein wenig geſchmolzenen Spek in eine Caßerole, würzt es mit Pfeffer, gießt etwas Jus von Kalbfleiſch daran, und läßts bey kleinen Feuer gemach kochen. Wenn es gahr iſt, fettet man es fein ab, und machts mit Kalbfleiſch- und Schinkencoulis diklicht, thut alsdann die Muſcheln mit ein wenig von ihrem Waſſer dazu, ſezt das Ragout auf heiſſe Aſche, läßt es aber ja nicht aufkochen. Dies Ragout braucht man zu allen Gerichten von Muſcheln.

Muſchelſoſe. Man öfnet einige rohe Muſcheln, nimmt ſie aus den Schaalen, und hakt ſie mit etwas Schalotten klein; dann knetet man ein Stük Butter, ein Löffel voll Mehl und die gehakten Muſcheln nebſt Muſcatenblüthen, Citronen und Lorbeerblättern zuſammen, rührts mit etwas Fleiſchbrühe oder Wein und von der Muſchelbrühe zu einer ſäumigen Soſe. Hernach macht man den Bart von den abgekochten Muſcheln ab, und thut ihn zulezt in die Tunke.

N.

Negelein zu candiren. S. Gewürznegelein zu candiren.

Negeleinsconſerve. Man läutert ein und ein halb Pfund Zuker mit einem Nöſſel rothen Wein, wirft ein Viertelpfund geſchnittene und klein gehakte Negelein darein, läßts ſo lang als weiche Eyer ſieden, thut ſechs Loth eingemachten Jngber, Zimmet, langen Pfeffer und Negelein, jedes ein Quintchen; Citronat, Citronen und Pomeranzenſchaalen, jedes vier Loth, Muſcatennuß und Blüthen, Galgant und Cardomomen, jedes ein halb Quintchen dazu, zerſtößt alles gröblicht, und rührts, wann der Saft vom Feuer genommen worden, hinein, thut die Conſerve dann in ein Glas und verwahrts.

Negelein, gefrornes. Man ſtößt eine Hand voll Nelkenblätter in

einem Mörſel rein, und miſchts unter eine Kanne Waſſer; wirft ein halb Pfund Zuker dazu, und gießt das Waſſer, wenn dieſer geſchmolzen iſt, drey bis viermal um, ſchüttet es hernach durch ein enges Sieb und von da in einen Eistopf, worinn man es auf dem Eis gefrieren läßt.

Neunaugen, geſotten. Man ſchleimt ſie, das iſt, man thut ſie in einen Keſſel, gießt ſiedend Waſſer darauf, und durcharbeitet ſie mit einem neuen Beſen, daß es recht ſchäumt, ſo wird die ſchlierichte Haut weggehen. Dann legt man ſie in rein Waſſer, reißt ſie wie einen Aal, nur daß ſie nicht zerſtükt werden, wäſcht ſie aus und gießt Eßig darauf; ſchüttet dann Waſſer in einen Fiſchkeſſel, auch Wein und Eßig, ſalzt es, doch nicht ſo ſtark, als einen Karpfen, wirft Zwiebeln, Citronenſchaalen und Lorbeerblätter dazu, und läßt nun auch die Neunaugen darinn kochen. Man muß aber eines Taubeneyes groß Butter dazu werfen, daß ſie weich werden. Wenn ſie genug geſotten haben, nimmt man ſie vom Feuer, ſprengt etwas kalt Waſſer darauf und dekt einen Bogen Papier darüber. Beym Anrichten legt man ſie in eine Serviette, gießt guten Weineßig oder Citronen dazu, und läßt ſie damit auftragen.

Neunaugen mit ſüßer Soſe, auf franzöſiſch. Man nimmt ihnen das Blut und reibt ihnen den Schleim ab, ſchneidet ſie in kleine Stüke, und kocht ſie in guten rothen Wein mit brauner Butter und darunter geröſtetem Mehl mit ein wenig Zuker und Salz. Wenn ſie eine Weile gekocht ſind, thut man ihr Blut in ein wenig Brühe zerrührt dazu, läßt ſie damit noch ein paar Wälle thun, und richtet ſie zu einem Vorgericht mit gebakenen Peterſilien um den Rand der Schüſſel an.

Neunaugen, gebraten. Man ſchleimt ſie ab, reißt ſie, ſalzt ſie ein, und läßt ſie eine Weile im Salz liegen; ſtreicht ſie ab, beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter und bratet ſie ganz gemach auf dem Roſt. Sind ſie gahr, ſo macht man braune Butter darüber, und thut beym Anrichten Citronen dazu.

Neunaugen, marinirt. Man bratet ſie wie die vorige, nimmt ſtatt der Butter Baumöl, legt ſie in Fäßchen, wie die Forellen, und in dieſer Geſtalt heiſſen ſie Briken.

Nierengehäke. Man hakt eine fette Niere von einem Braten klein, thut drey Löffel voll geriebene Semmel dazu, ſchlägt vier Eyer daran, pfeffert es, gießt Fleiſchbrühe oder Milch in einem

einem Tiegel daran, und ſiedets auf der Glut.

Nierenſchnitten. Man hakt Kalbsnieren und ein Viertelpfund Nierenſtollen ganz klein untereinander, thut eingeweichte und wieder ausgedrükte Semmeln, drey Eyer, Muſcatenblüthe, Roſinen, Salz und etwas Rahm daran, rührts durcheinander, und ſchmierts auf Semmelſchnitten. Hierauf ſchmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, legt die Nierenſchnitten hinein, beſtreicht ſie mit zerklopften Eyern, gießt zerlaſſene Butter darüber, beſtreut ſie mit geriebener Semmel, und bakt ſie im Ofen.

Nierenſuppe. S. Suppe.

Nonnenbrod. Man macht einen Teig von Marzipanmaſſe, miſcht Pfeffer, Zimmet, Negelein, Cardamomen und Muſcatenblüthe, auch Citronat, Citronenſchaalen, eingemachten Jngber, alles gröblicht geſchnitten, darunter, formirt runde Kugeln daraus, ſchlägt ſie in den Teig ein, ſchneidet ſie mit einem Bakrädchen ab, und bakt ſie in der Tortenpfanne gelblicht.

Nudeln mit brauner Butter. Man ſezt Waſſer im Keſſel aufs Feuer, wirft, wenn es kocht, ein wenig Salz hinein, ſchüttet die Nudeln auch dazu, rührt ſie um, daß ſie nicht zuſammenkleben, und läßt ſie ein wenig ſieden. Hernach nimmt man ſie vom Feuer, ſeigt ſie durch einen Durchſchlag, ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, brennt Butter darüber, und beſtreut ſie mit geriebener Semmel.

Nudeln mit Erbſenbrühe. Man kocht Erbſen und treibt ſie durch einen Durchſchlag, thut die Nudeln darein, würzt ſie mit Safran und Muſcatenblüthe, und kocht ſie mit einem guten Stük Butter. Man kann die Nudeln auch eben ſo mit Fleiſchbrühe zurichten.

Nudeln, gebakene. Man macht Nudeln, ſchneidet ſie aber nicht ſo zart, ſiedet ſie und flößt ſie mit friſchen Waſſer ab; verklopft vier Eyer und ſüßen Rahm, kehrt die geſottene Nudeln darinn um, und ſchüttet ſie in heiſſes Schmalz, würzt ſie mit Salz und Jngber, legt oben noch ein Stük Butter darauf, und bakt ſie oben und unten mit Glut.

Nudelngehäke zu machen. Man thut klein geſchnittene Nudeln in heiß Schmalz, und nimmt ſie, ehe ſie braun werden, wieder heraus; dann ſchüttet man das Obere und Beſte von der Milch daran, ſezt alles auf Glut, ſiedets und ſtreut Zuker darein.

Nudelkuchen. Man ſezt in einem Keſſel Waſſer aufs Feuer, ſalzt es ein wenig, und thut, wenn es kocht, die Nudeln hinein, rührt

ſie

ſie aber während dem Hineinthun mit dem Rührlöffel fleißig um, daß ſie nicht zuſammenbaken. Wann ſie nun einen Sud gethan, ſo nimmt man ſie vom Feuer, und gießt kalt Waſſer darauf, fängt ſie mit einem Durchſchlag heraus, und läßt alles Waſſer herunter laufen, daß ſie ganz troken werden. Hernach ſtreut man geriebene Semmeln, aber nicht zu viel, darunter, macht Butter oder Schmalz in der Caßerole auf Kohlen braun, ſchüttet die Nudeln hinein, und läßt ſie unten und oben braun werden.

Nudelmus. Man macht von schön Mehl und Eyerdottern einen Teig, ſalzt ihn, würkt und wälgert ihn in dünne Pläze, troknet und legt ſie zuſammen, und ſchneidet ſie wie das Kraut aufs allerdünnſte; macht inzwiſchen Fleiſchbrühe ſiedend, thut die geſchnittene Nudeln darein, läßt ſie darinn ſieden, würzt ſie mit Muſcatenblüthe, thut auch Butter darein und richtet das Mus an. Zulezt wird Muſcatenblüthe darauf geſtreut.

Nudelmus, anders. Man bakt die Nudeln hell im Schmalz, thut ſie in ſiedende Milch, rührt ſie, daß ſie nicht anbrennen, ſiedet ſie ein wenig und beſtreut ſie mit Zuker und Zimmet.

Nudelteig. Man nimmt ein Pfund Mehl, zwey ganze Eyer und einen Dotter, nebſt einer halben Muſcatennuß. Das Mehl ſchüttet man auf den Tiſch, macht in die Mitte des Mehls ein Loch, und ſchlägt die Eyer hinein. Hievon macht man einen feſten Teig, den man, wenn er recht feſt gedrükt iſt, in Stüke zerſchneidet, möglichſt dünne auswälgert, in eines guten Daumens breite Streifen ſchneidet, eine Streife auf die andere legt, und ſchneidet davon ganz feine Nudeln.

Nudeltorte. S. Torte.

Nüſſe zu baken. Man ſchält ſie ſo, daß die Kerne ganz bleiben, hernach feuchtet man ſie mit Roſenwaſſer und Zuker an, und bakt ſie aus Schmalz gelb.

Nußmus. Man ſtößt drey Knoblauchzehen nebſt einer Hand voll welſchen Nußkerne, ſchneidet ſie untereinander ganz klein, thut eine Hand voll Semmelkrumen in ſiedende Fleiſchbrühe, und läßts zuſammen weich ſieden; ſchüttets dann wieder heraus zu den geſtoſſenen Nüſſen, und treibt es miteinander durch einen Durchſchlag. Man ſalzt und pfeffert es wohl, gießt die Fleiſchbrühe zu dem Durchgetriebenen, bis es recht in der Dike wie ein Mus wird, und ſiedet es auf Kohlen. Vor dem Auftragen wird Pfeffer darauf geſtreut.

Nußſalſe. Man ſtößt die Kerne von welſchen Nüſſen und das

Weiſſe von hartgeſottenen Eyern nebſt Semmelmehl untereinander, treibt es mit guten Wein durch, ſalzt und würzt es, und giebt es zu Gebratenem.

O.

Oblatengebakenes. Man ſchlägt acht Eyer mit einer ſteifen Ruthe wohl, ſchüttet ein Pfund geriebenen Zuker dazu, und ſchlägts wieder; thut geſtoſſene Cardomomen, ein Pfund ſchön Mehl, auch Anis und ander fein Gewürz darein, rühret es recht untereinander, ſtreichts, etwas diker als einen Meſſerrüken, auf Oblaten, ſchneidets in länglichte Riemen, legts auf Papier, und bakts auf einem Blech im Ofen oder in der Tortenpfanne.

Oblatenkräpſchen. Man hakt oder ſchneidet drey Viertelpfund geſchälte Mandeln, nimmt vier Eyerweiß, rührts eine gute Viertelſtunde, und thut die Mandeln nebſt einem halben Pfund Zuker, Zimmet, einer geriebenen Muſcatennuß, Negelein, auch klein geſchnittenen Citronenſchaalen darein. Von dieſem macht man kleine runde Kräpſchen auf Oblaten, und bakts langſam.

Oblatentorte. S. Torte.

Ochſengaumen wie Hühnerkämme. Man ſchneidet vom Ochſen nur den Gaumen, wenn er lind geſotten und wieder erkaltet iſt, wie Hühnerkämme; puzt dann etliche Champignons ſauber, ſchneidet ſie, läßt ein Stük Butter zergehen, und dämpft darinn die Champignons ein wenig ab, thut die Hühnerkämme dazu, ſtäubt etwas Mehl daran, füllt ſie mit Fleiſchbrühe auf, thut ein wenig klein geſchnittene Peterſilie dazu, und läßt es aufkochen. Vor dem Anrichten drükt man den Saft von einer Citrone daran, und thut ein paar Eyerdotter an die Soſe.

Ochſenzunge mit Himbeereßig. Man ſiedet die Zunge im Waſſer mit gar wenig Salz, ſchält ſie ab, ſchmiert ein Papier mit Butter, wikelt ſie darein, bratet ſie auf dem Roſt gelb und richtet ſie an, und gießt endlich warm gemachten Himbeereneßig mit Zuker darüber.

Ollapotridpaſtete von Krebsteig. Zu zwey Maas Mehl nimmt man zwey Pfund ausgeſchälte Krebſe, nemlich Scheeren und Schwänze, und hakt ſie möglichſt klein, ſchüttet das Mehl, wie zu einem andern Teig, auf ein Bret, macht in der Mitte ein Grübchen, legt zuerſt die geſtoſſene Krebſe, dann ein halb Pfund friſch Schmalz und ein Achtelpfund Butter darauf. Dann wirft man eine mäßige Hand voll Salz dazu, ſchlägt ein Ey daran,

daran, und rührt dies mit ſiedendem Waſſer untereinander. Iſt es zuſammengewürkt, ſo muß man den Teig ein wenig ruhen laſſen, und dann eine Paſtete daraus verfertigen.

Orangeblüthzeltlein. Man nimmt des Abends die Blüthe, ſchneidet ſie, legt ſie auf ein Papier, daß ſie nicht naß werde. Den andern Tag thut man etliche Löffel voll Waſſer in ein Pfännchen, läßt es ſieden, und rührt etliche Löffel voll zartgeſiebten Canarienzuker darein, ſo, daß der Zuker mit dem Waſſer angefeuchtet iſt, läßt noch ein wenig aufſieden, rührt die Blüthe alsdann darein, und gießt es in einen Model von Papier.

Omelette von Krebſen. Man ſiedet und bricht die Krebſe aus, ſtößt die Schaalen und röſtets in Butter, ſiedets mit Milch ab, preßt es durch und hakt die Schwänze klein. Hierauf nimmt man ein Händchen voll gerieben Milchbrod, ſchlägt fünf bis ſechs Eyer daran, rührt es mit der Krebsmilch an, thut Salz dazu, und bakt es wie eine Omelette.

Omelette von Gansleber. Man hakt die Leber klein nebſt einem Schalottenzwiebelchen und etwas Peterſilie. Dieſes verdämpft man dann in einem Stüklein Butter, alsdann die Gansleber, wozu auch Salz und Muſcatennuß kommt; wenn es ein wenig angezogen, thut man Citronenſaft und etwas Fleiſchbrühe daran. Hierauf ſchlägt man fünf Eyer an ein Löffelein voll Mehl, thut noch ein wenig Milch und etwas Salz dazu, macht ſiedend Schmalz in der Flädleinspfanne, gießt den Teig darein; das Feuer darf nicht gar zu ſtark seyn. Wann der Teig angezogen, gießt man die Fülle in die Mitte, ſchlägt nur den Teig neben herum mit einem Bachſchäufelein über die Fülle, bis es überzogen, alsdann kehrt man es um und bakt es auf der andern Seite. Man kann es troken oder in einer Butter- oder Fiſchbrühe geben.

P.

Paſteten von Aepfeln auf böhmiſch. Die Aepfel werden ganz weich gebraten, dann abgeſchält, mit dem Meſſer das Weiche abgeſchaben, ein paar zerklopfte Eyerdotter, geſtoſſenen Zimmet und durchgeſiebten Zuker dazu gethan, gut untereinander gerührt, auf die eine Helfte von Semmelſchnitten geſchmiert, die andere darauf gedekt, in einen dünnen von Eyern und Mehl gemachten Teig getunkt, und im Schmalz gebaken.

Paſtete, Aal-. S. Aal, weiß, in einer Paſtete.

Paſtete von Artiſchoken. Wenn der Butterteig fertig iſt, nimmt man eine zimliche Anzahl Artiſchokenböden, die abgeſotten ſind, ein paar abgeſottene und zerſchnittene Kalbsprieſen, nebſt einigen ausgeſchälten Krebſen, würzt und ſalzt es, legt ein Stük Butter dazu, ſchlägt es in die Paſtete, und bakt ſie im Ofen. Inzwiſchen ſiedet man Artiſchokenkerne in Fleiſchbrühe, treibts durch einen Seiher, thut gut Gewürz und ein Stük Butter daran, macht ein Loch in die Paſtete, und ſchüttet es hinein.

Paſtete, Auerhahn. Man rupft den Hahn, wirft ihn aus, klopft ihn mit einem Scheit Holz alle Gebeine entzwey, ſalzt ihn ein, ſchneidet Zwiebeln darüber, ſprizt etwas Eßig darauf, und läßt ihn über Nacht ſo ſtehen. Hierauf zähmet man ihm die Beine unten ein, daß er fein zuſammen kommt, ſtößt ihm einen Spreil durch den Leib, läßt ihn auf dem Roſt ein wenig anlaufen, ſezt ihn in ein Geſchirr und gießt Eßig darauf. Dann ſchneidet man Spek fingersdik und drey Queerfinger lang, legt ihn auf eine Schüſſel, ſtreut Salz, Pfeffer, Ingber, Negelein darauf, und miſcht alles wohl untereinander. Mit dieſem ſpikt man den Hahn, wenn er aus dem Eßig iſt, und macht folgenden Teig: Man thut Mittelmehl auf den Baktiſch, um einen Teig, deſſen oberer und unterer Theil eines Fingers dik iſt, daraus zu machen; ſtreut eine Hand voll Salz daran, brennt das Mehl mit ſiedendem Waſſer, miſcht es möglichſt feſt und zähe, würkt die Hälfte des Teigs klar ab, treibt ihn mit einem Bakholz aus, daß er ungefehr eines fingersdik bleibt, legt ihn auf Papier und beſtreicht ihn mit Eyern. Hierauf ſchneidet man aus etwas Teig Ringe, wie Roſteiſen, und legt ſie auf den ausgetriebenen Teig in der Form eines Roſts herum, und zwar nur ſo weit, als der Hahn zu liegen kommt; thut Butter und Spek auf dieſen Roſt, ſtreut Ingber, Pfeffer, Negelein und klein geſchnittene Citronenſchaalen darüber, ſezt Lorbeerblätter hinzu, und legt den Hahn darauf. Darnach rollt man ein Stük Teig mit den Händen gleich einem Strik aus, ſchneidet ihn in der Mitte entzwey, und umziehet unten am Teig den Auerhahn, daß er geraum, doch den Umzug nicht berührend, darinn liegen kann, und ſtreut das Gewürz darüber. Damit man nun den ganzen Hahn und den untern Teig überziehen könne, ſo treibt man die andere Hälfte des Teigs auch aus, drükt ihn auswendig an dem aufgeſezten Rand feſt zuſammen, drükt den Teig in eine Paſte-

tenform, ſchneidet es unten und oben ſauber ab, umziehet die Paſtete um und um, ſchneidet den untern Teig in der Runde ſauber weg, und ſezt den Hahn ſo, daß oben auf der Paſtete der Kopf und unten die Füße kommen. Dieſe Paſtete bakt man in einem heiſſen Ofen, und macht folgende Brühe dazu: Man vermiſcht Butter und Mehl in einer Caßerole über dem Feuer, bis es braun wird, gießt Brühe, Wein und Eßig daran, und läſſet es einen Sud thun; nimmt die Paſtete aus dem Ofen, ſchneidet oben ein rundes Loch darein, füllt durch einen Trichter die Brühe hinein, ſezt ſie wieder in den Ofen, wo ſie noch zwey Stunden kochen muß. Vor dem Anrichten nimmt man ſie heraus, beſtreicht ſie mit Spek und giebt ſie hin.

Paſtete von Auſtern. Man nimmt die Schaalen von den Auſtern ab, wäſcht ſie, ſeigt derſelben Brühe durch, legt ein gut Theil Butter wie auch Pfeffer und Muſcatenblüthe in die Paſtete, thut die Auſtern darauf, würzt ſie mit Pfeffer und Muſcatennuß, legt hart geſottene Eyer, ganze Muſcatenblumen, Salz und Butter darauf, macht die Paſtete zu, und läßt ſie nicht gar eine halbe Stunde baken. Wann ſie aus dem Ofen kommt, ſo ſchüttet man ein wenig Wein, Weineßig, Zuker, Eyerdotter und Butter darein, und giebt ſie hin.

Paſtetchen, Auſtern-, auf holländiſche Manier. Man nimmt ſo viel Auſtern als man Paſtetchen haben will, troknet ſie wohl ab, wenn man ſie aus den Schaalen macht, paßirt ſie ein wenig mit guter Butter, Peterſilie und gehakter Zwiebel, und würzt ſie. Sind ſie kalt, ſo macht man vermittelſt eines feinen Teigs Paſtetchen in kleinen Tortenformen, bakt ſie im Ofen und richtet ſie warm zu einem Gerichte an, oder garnirt damit andere Eſſen.

Paſtetchen von Auſtern, anders. Man macht ſie aus einem fetten Teig, beſtreicht ſie innen mit Eyern, und thut in jedes Paſtetchen ein wenig Butter, einer welſchen Nuß groß; legt ein bis zwey Auſtern dazu, miſcht geſchnittene Citronenſchaalen, geriebene Semmeln und Muſcatenblüthe untereinander, und ſtreut etwas davon auf die Auſtern, drükt auch in jedes etwas Citronenſaft, dekt ſie zu, beſtreicht ſie mit Eyern, und ſchneidet ſie ab. Endlich bakt man ſie im Ofen ſchnell.

Paſtete von Cabliau. Der Fiſch wird gewäſſert, mit heiſſem Waſſer gebrannt, ein zimlich Stük Butter in eine Caßerole geworfen, der Cabliau darein gelegt, mit einigen ganzen Zwiebeln paſ-

ſirt, mit Pfeffer, Ingber und Citronenſchaalen gewürzt, eine gute Paſtete verfertigt, und der Fiſch darein gethan.

Paſtete von Capaunen oder Hühnern, warm. Man macht eine Paſtete von hohem Rand mit einem mürben Teig, und läßt ihn erſtlich hart werden, hernach legt man den Capaun oder das Huhn darein, thut Ingber, Pfeffer, Zuker, Zimmet und Safran, auch kleine Roſinen, gehakte Aepfel, geſchnittene Limonien, auch ein Stükchen Butter oder Rindsfett dazu, macht den Dekel darüber, beſtreichts mit Eyerdottern, und bakt es ein und eine halbe Stunde im Ofen. So macht man es auch mit jungen Hühnern oder Federwildpret.

Paſtete, Cardinals-. Man treibt einen Butterteig eines Thalers dünn aus, legt ihn in die Tortenpfanne, und füllt ihn mit Kalbfleiſch oder Flügelwerk, welches roh oder gequellt iſt, thut eben ſo viel Rindsmark darein, ſalzt und würzt es; man kann auch Piſtacien, Weinbeere und hartgeſottene Eyer darunter nehmen. Iſt die Paſtete nun gefüllt, ſo dekt man ſie mit Butterteig zu. Soll ſie ſüß ſeyn, ſo gießt man, wann ſie halb gebaken iſt, eine ſüße Brühe darein.

Paſtete von Carviol oder Blumenkohl. Man puzt den Carviol ſauber, wäſcht ihn wohl, kocht ihn im Waſſer mit wenig Salz ab, und läßt ihn dann abträufen und abkühlen. Hernach macht man eine Farſe, mengt den Carviol mit kleinen Stükchen Butter, Gewürz, feinen Kräutern, gehakt, und Zwiebel an, und macht eine gute Paſtete dazu. Man legt zum Carviol auch kleine Saucißen, und ſchüttet beym Anrichten eine Rahmſoſe daran.

Paſtete von Caſtanien. Man legt Caſtanien einen Tag und eine Nacht in friſch Waſſer, ſchält ſie, hakt Kalbfleiſch und Rindsmark, wie zu Klöschen, wälgert einen Boden von gutem Teig, legt erſtlich Gehäk, hernach Caſtanien, wieder Gehäk, bis es genug iſt, und oben darauf Gewürz, Butter, Piſtacien und Citronenſchaalen, ſchüttet ein klein wenig Wein dazu, beſtreicht es mit Eyern, macht einen Dekel darüber, bakt die Paſtete, und gießt noch ein wenig Wein zum Luftloch hinein.

Paſtete auf engliſch. Man nimmt Fleiſch von einem Haaſen und eine zarte Hammelskeule, fettet ſie ab, hakt ſie mit Rindsmark, ein wenig Kalbfleiſch und rohen Schneken, würzt ſie mit allerhand feinen Kräutern und gelinden Gewürzen, wie auch gehakten Trüffeln und Champignons,

macht eine Paſtete, thut die Fülle hinein, bedekt ſie mit Spekſtreifen, und ſchließt die Paſtete mit einem andern Boden. Dann bakt man ſie im Ofen öfnet ſie, fettet ſie wohl ab, ſchüttet ein Rebhühnercoulis hinein, und richtet ſie warm an.

Paſtete von Enten, ohne Knochen, kalt. Man ſchneidet die Enten auf dem Rüken entzwey, thut alle Beine heraus, ausgenommen aus den Schenkeln, macht Schnitte auf der Bruſt, ſpikts mit mittelmäßigem Spek, uud würzets mit Salz, Pfeffer, Negelein, Muſcatennus, geſtoßenem Spek und Spekſtreifen. Man thut ſie dann in eine Paſtete, beſtreicht ſie mit Eyerdotter, und bakt ſie zwey Stunden.

Paſtete von wilden Enten, auf Wiener Art. Man puzt und nimmt ſie aus, und ſtekt ihnen die Füße ein, macht eine gute Beize, und läßt ſie darinn anlaufen: wenn die Beize ſiedet, ſpikt man die Enten, und läßt ſie etliche Stunden in der Beize liegen. Hernach hakt man friſche Hühner- und Entenlebern, läßt die Enten in Butter dünſten, nimmt ſie heraus, daß ſie auskühlen, zerrührt die gebakten Lebern in eben dem Saft, worinn die Enten gedünſtet worden, thut noch ein wenig Butter, geriebene Semmelkrummen, Milchrahm, kleine geſchnittene Limonienſchaalen, grüne Peterſilie und Gewürz, auch ein wenig von der Entenbeize dazu. Indeſſen macht man eine Paſtete, legt die Enten hinein, ſchüttet die Brühe darüber, und bakt ſie im Ofen.

Paſtete von Eyerkäß. Man macht einen Butterteig, beſtreicht kleine Paſtetenmödel mit Butter, thut den Teig darein, macht einen Eyerkäß, ſchüttet ihn mit ſüßem Rahm in den Teig, dekt die Paſtetgen oben mit keinem Dekel zu, und bakt ſie offen, beſtreut ſie aber vor dem Anrichten mit Zuker und Zimmet.

Paſteten von Faſanen, warm. Man nimmt Fleiſch von Faſanen und einem geſchnittenen Huhn, nebſt einem Stük von einer zarten Kalbskeule, und hakt alles mit gekochten Schinken und rohem Spek, Milchfleiſch von Kälbern, Peterſilie, kleinen Zwiebeln und Champignons, würzt es auch mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern: macht eine Paſtete mit zwei Böden, bakt ſie gahr, fettet ſie vor dem Anrichten wohl ab, thut Coulis von Champignons dazu, und richtet ſie warm an.

Paſtete von farſirten Fiſchen. Man farſirt Hechte, Karpfen, Börſe u. ſ. w. und richtet ſie mit Morcheln, Champignons, Kreb-

ſen, Auſtern, Karpfenmilch, Hechtlebern in einer feinen Paſteten zu.

Paſtete von Forellen. Man nimmt ſie aus, ſpikt ſie mit Sardellen und Aal, ſchneidet auch das äuſſerſte Ende des Schwanzes und den Kopf ab. Dann macht man eine Paſtete von mittelmäßiger Höhe, und belegt den Boden mit friſcher Butter. Hernach macht man eine Fülle von einem Stük Forellenfleiſch mit friſcher Butter, Champignons, Trüffeln, kleinen Zwiebeln und Peterſilie, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, hakt alles zuſammen klein, und füllt den Leib der Forelle damit aus. Dann legt mans in die Paſtete, würzts wieder mit dem eben angeführten, bedekts mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete mit dem oberſten Boden, beſtreicht ſie mit Eyerdottern, und bakt ſie im Ofen. Iſt ſie gahr, ſo öfnet man ſie, fettet ſie ab, gießt ein Ragout von Krebſen hinein, und richtet ſie warm an.

Paſtete von Gehäke. Man hakt Karpfen-Schleyen oder Aalfleiſch, klein, macht eine Paſtete, würzt ſie, thut Karpfenmilch und Morcheln darein, dekt ſie nicht zu, und gießt vor dem Anrichten eine weiße Soſe und Citronenſaft daran.

Paſtete von Hammelfleiſch, warm oder kalt. Man ſpikt das Fleiſch mit dikem Spek, würzt es gehörig, ſchlägt die Knochen entzwey, thut das Fusbein weg, macht eine Paſtete, und bakt ſie. Champignons und dergleichen thut man nicht wohl, aber ein Stük Knoblauch oben zum Loch hinein.

Paſtete von Haaſen. Man hakt das Haaſenfleiſch mit Fleiſch von einem Hammelſchlegel und ein drittel Spek klein, würzt es mit Salz, Pfeffer, geſtoſſenem Zimmet, Negelein, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, macht einen Paſtetenboden von feinem Teig, legt das Gehäke in Geſtalt eines Haaſen darauf, und thut Spek zum Spiken, und dann wieder Gehäke darüber. Dann legt man Lorbeerblätter und Spekſtreifen darauf, macht den Dekel von eben dem Teig, beſtreicht ihn mit Eyerdotter, bakt die Paſtete drey bis vier Stunden im Ofen, und thut vor dem Auftragen Citronenſaft darauf.

Paſtete von Hechten. Man hakt das weiſſe Fleiſch vom Hecht mit Champignons klein, kochts mit einem Stük Butter und einem Glas Wein in einer Caßerole halb gahr. Vermengts mit Salz, Pfeffer, zerſtükten Champignons, Artiſchokenböden, kleinen Zwiebeln, Karpfenmilch und feinen Kräutern, ſchlägt alles zuſammen in eine aufgeſezte Paſtete, macht

einen

einen Dekel darauf, und thut bey dem Anrichten Citronenſaft daran.

Paſtete, Haſelhuhn =. Man puzt es ſauber, nimmt es aus, ſpikert und blanchirt es, ſezts ein wenig auf einem Roſt über Kohlen, und läßts ein wenig anlaufen. Hernach legt man es ein bis drei Tage in Eßig, nimmts wieder heraus und ſpikts, macht auch eine Paſtete, thut Citronenſchaalen, Jngber, Pfeffer, Negelein, Lorbeerblätter und ein Stük Butter dazu, macht die Paſtete zu, und bakt ſie im Ofen halb gahr. Hierauf thut man ein Stükchen Butter in einem Tiegel auf Kohlen, daß ſie braun werde. rührt ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß, gießt Brühe und Eßig drein, und läßt es kochen, daß es etwas dik wird. Darnach macht man ein Loch, in die Paſtete, und füllt dies durch einen Trichter hinein, und bakt alsdann die Paſtete vollends gahr. Vor dem Anrichten rüttelt man es durch einander.

Paſtete, Halbfiſch =. Man zieht den Halbfiſchen die Haut ab, bakt ſie halb gahr, und ſchneidet ſie in länglichte Fleiſchſtüke. Hierauf macht man eine Paſtete von mittelmäßiger Höhe, und eine kleine Fülle von Aalfleiſch, friſcher Butter, Salz, Pfeffer, Champignons, Trüffeln und feinen Kräutern, belegt den Paſtetenboden damit, legt die länglicht geſchnittene Schollen = oder Halbfiſchſtüke darauf, würzt ſie mit Pfeffer, Salz, guten Kräutern und Gewürzen, bedekt ſie mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete mit einem Dekel von eben dem Teig, beſtreicht ſie mit dem gelben von Eyern, ſezt ſie in den Ofen, und macht ein Ragout von Trüffeln drauf. Jſt ſie gahr, ſo öfnet man ſie, fettet ſie ab, ſchüttet das Trüffelragout hinein, und richtet es warm zu einem Gerichte an.

Paſtete, Hefen =. Man würkt ein Drittel von einer Kanne ſüſſe Milch, ein Ey, und von einem das gelbe, zwey Löffel voll Bierhefen, und ein klein wenig Salz untereinander, und thut ſo viel Mehl darein, daß es ein ganz gelinder Teig wird, den man kaum würken kan: macht hieraus zwey Kuchen, legt ein halb Pfund ſüſſe Butter darein, überſchlägt und wellt ihn fünf bis ſechsmal, wie einen andern Butterteig, und macht eine Paſtete daraus. Den Dekel füllt man mit Papier oder mit einer Serviette aus, legt die Paſtete auf ein Blech, und läßt ſie bey gelinder Wärme gehen, weil ſonſt die Butter herausſchmilzt; auf eben dem Blech aber, auf welchem ſie liegt, muß man ſie auch in der Tortenpfanne baken. Ehe man ſie

bakt

bakt, beſtreicht man ſie. Iſt ſie gahr, und der Dekel aufgeſchnitten, thut man hinein, was man will.

Paſtete, Hühner- mit Quitten. Man zerlegt ſauber gepuzte und wohl ausgewaſchene, nicht zu kleine junge Hühner, und bratet ſie ein wenig gelb in Butter: man kan ſie auch ganz laſſen: ſtreut Pfeffer, Ingber und Negelein darein, ſchneidet geſchälte Quitten in dünne Schnitten, ſtekt etliche darein, höhlt auch geſchälte ganze Quitten aus, füllt ſie mit Zuker, Zimmet und kleinen Roſinen, legt eine kleine Deke drauf, macht einen Teig, wie zu andern Paſteten, macht einen Boden, wie auch einen Kranz von Teig darum, legt die Hühner herum, und die Quitten dazwiſchen, ſtreut noch mehr Zuker, Zimmet, kleine Roſinen, auch friſche Butter drauf, macht die Paſtete zu, und bakt ſie. Dann macht man eine Brühe von Fleiſchbrühe, Wein, Quittenlatwergen, ſüſſen Gewürz und ein wenig geriebnem Brod, kocht ſie auf, und ſchüttet ſie in die Paſtete.

Paſtete, Hühner-. Man zerſchneidet die Hühner, blanchirt ſie im Waſſer, thut ſie mit einem Stük Butter und einer ganzen Zwiebel in eine Caßerole, ſtäubt ein wenig Mehl daran, füllt ſie mit Fleiſchbrühe auf, läßt ſie ſchnell kochen, ſtellt ſie zurük, und thut die Zwiebel davon, nimmt drey bis vier Eyerdotter mit ein wenig ſüſſem Rahm in ein klein Geſchirr, und ſchneidet Peterſilie recht klein. Soll man anrichten, ſezt man die Hühner zum Feuer, drukt den Saft von einer Citrone daran, thut etwas Muſcatenblüthe dazu, rührt die Eyerdotter mit der Soſe von den Hühnern beſtändig um, daß ſie nicht gerinnt, thut ſie an die Hühner, und füllt ſie in die Paſtete.

Paſtete, Kalbfleiſch-. Man häutelt eine Kalbskeule und bratet ſie ein wenig auf dem Roſt, läßt ſie dann ein paar Tage in Eßig liegen, nimmt ſie heraus, und ſpikt ſie, und beſprengt ſie ein wenig mit Salz. Darauf macht man eine Paſtete, in die man das Fleiſch hernach legt, wie ſchon oft geſagt.

Paſtete von braunem Kohl. Der Kohl wird ſauber abgepuzt, in weichem Waſſer, mit ein wenig Salz ganz mürb abgekocht, oder, wann es ſpat im Jahr iſt, verdeckt in ſeiner eigenen Brühe mit einem Stükchen Butter und ein wenig Bouillon ganz mürbe abgeſchwizt, auf einem Durchſchlag das Naſſe herausgedrükt, ein wenig durchgehakt, doch nicht zu klein, mit geſchmolzenem Spek und klein gehaktem Rindsmark in einer Schüſſel angemengt, geſchmolzen, und durch ein Sieb

geſchüt-

ſchüttet. Nach dieſem nimmt geman ein paar ganze Zwiebeln, mit Negelein beſtekt, ein wenig Pfeffer und Salz, mengt alles wohl untereinander, und macht dann eine Paſtete. Man kan auch ſauber gepuzte Caſtanien unter den Kohl thun. Wann man anrichten will, rührt man ein wenig gute Brühe mit einem in Mehl umgekehrten Stükchen Butter zu einer Soſe und ſchüttet dieſe zulezt drein. Den Kohl legt man oben in die Paſtete mit Spekſcheiben, und in die Soſe thut man Citronenſaft.

Paſtete von Krebſen. Man kocht die Krebſe in Wein ab, bricht ihnen die Schnauze aus, vermengt ſie mit etwas Gewürz, klein gehakten feinen Kräutern, Morcheln, Trüffeln, Champignons, jungen Zwiebeln, Karpfenmilch, Hechtlebern und dergleichen, thut ausgegrätete Fiſche darunter, bereitet ein wenig Farſe, macht das Fleiſch aus den Schaalen heraus, nimmt geſottene oder gebratene Fiſche dazu, macht dies mit abgeriebener Butter, geriebenem Brod, Eyern, guten Kräutern und feinen Gewürz vorher klein, und hakt es zu einer Farſe, ſezt davon einen kleinen Rand in die Paſtete, thut das Angemachte hinein, und die Farſe darüber her, darnach bakt man die Paſtete, die von feinem Teig ſeyn muß, im Ofen. Zur Soſe macht man von den Krebsſchaalen etwas Krebsbutter, und rührt eine Soſe damit ab, und ſchüttets beym Anrichten in die Paſtete.

Paſtete von Krebsfarſe. Man macht das Fleiſch aus den Schaalen und Scheeren der geſottenen Krebſe, nimmt auch von Fiſchen etwas dazu, bereitet davon eine Farſe, macht von der Helfte Schaalen etwas Krebsbutter; reibts, wenn dieſe kalt iſt, ab, und thuts in die Farſe, und macht von der andern Hälfte ein wenig Krebscoulis. Iſt nun die Farſe mit feinen Sachen einpaßirt, macht man eine Paſtete, und ſchüttet, wann ſie gebaken, die Krebscoulis dazu.

Paſtete von Lachs mit Auſtern. Man ſchneidet geſalzenen Lachs in Stüke, wäſſert ſie über Nacht ein, und paßirt ſie in Butter mit Zwiebeln, Muſcatenblüthen und Citronenſchaalen. Inzwiſchen wäſſert man die Auſtern, wann ſie geſalzen ſind, auch ein, formirt eine feine Paſtete, legt die Lachsſtüke hinein, mengt die Auſtern darunter, dekt die Paſtete zu, und bakt ſie, wie gewöhnlich.

Paſtete von Lachs, zur Faſtenzeit. Man thut aus dem Lachskopf das nöhige heraus, ſchneidet ihn, und ſpikt ihn mit Aalſchnitten

ſchnitten und Sardellen, macht eine Ovalpaſtete von gemeinem Teig, ſo groß, als ſie zum Lachskopf nöthig iſt: macht auf den Boden eine Lage von Butter, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und Kräutern, legt den Lachskopf drauf, würzt ihn oben, wie unten, bedekt ihn mit friſcher Butter, ſchließt die Paſtete mit eben dem Teig, beſtreicht ſie mit geklopftem Ey, und läßt ſie vier bis fünf Stunden im Ofen ſtehen. Iſt ſie halb gahr, ſo ziehet man ſie heraus, öfnet ſie, ſezt ſie auf eine Schüſſel, und richtet ſie kalt zu einem Beigericht an.

Paſtete von Lerchen. Man hakt eine Kalbsniere mit Semmelkrummen, zwey Eyern, Salz, Zuker, Zimmet, geriebene Muſcatennuß, kleinen Roſinen, und ein wenig Roſenwaſſer recht klein, und machts im Tiegel warm: nimmt die gepuzten Lerchen aus, thut von dem vorhergehenden hinein, und füllt ſie mit aus: von dem, was übrig bleibt, macht man Klöschen. In die Paſtete thut man unten Butter, dann die gefüllten Lerchen und die Klösgen, und oben drauf Zuker, Mark und Datteln. Iſt die Paſtete gahr, ſo ſchüttet man oben die Brühe, die man von Wein, Zuker, Butter und Eyerdottern gemacht hat, hinein.

Paſtete, öſterreichiſche. Man macht gute und genugſame Farſen rund zuſammen, drukt ſie ein wenig glatt, daß ſie wie ein rundes Brod wird, und richtet ſie dann in einer Tortenpfanne mit feinem Butterteig zu einer Paſtete. Unter die Farſe auf den Teig, ſo, wie auch oben, legt man dünne Spekſcheiben, bedekts dann mit Teig, und bakts: macht ein fein Ragout, und thuts beym Anrichten in die Paſtete. Den Spek aber nimmt man vorher weg.

Paſtete von Prieſen, mit Farſe. Man ſiedet Prieſe, thut ſie in Butter, dämpft ein wenig Mehl und Citronenſaft ab, auch ein wenig Fleiſchbrühe und Muſcatenblüthe, macht eine Farſe von Kalbfleiſch und Nierenfett, verdämpfts ein wenig, bakt Semmeln mit einem Ey, und rührt ein Ey daran, thut unter die Farſe, auch ein wenig Zwiebel und Citronen, macht Paſtetgen von Butterteig, füllt von der Farſe ein wenig unten hin, dann einen Löffel voll von dem Ragout, oben wieder etwas von der Farſe, und dann macht man einen Dekel von Butterteig.

Paſtete von Rebhühnern, kalt. Man ſpikt ſie mit mittelmäßigem Spek, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, einigen ganzen Negelein, Muſcatennuß, Lorbeerblättern und

und geſtoſſenem Spek. Sodann formirt man einen Paſtetenboden, läßt den Teig zwey bis drey Stunden im Ofen, und behält ſie, wann ſie heraus iſt, an einem troknen Ort auf.

Paſtete von Schinken. Man ſchneidet gekochten Schinken in dünne Scheiben, macht von eben demſelben Schinken ein wenig Farſe, wenn man nämlich etwas davon in Würfel ſchneidet, es mit ein paar Eyern, etwas geriebenem Brod, ein wenig Gewürz, und feinen Kräutern klein hakt, eine Paſtete von feinem Teig macht, ſie im Ofen baken läßt, und eine beliebige Soſe drein ſchüttet.

Paſtete von Schneken. Man kocht ſie in halb Wein und halb Fleiſchbrühe, thut Butter, Muſcatenblüthen und Majoran dazu, läßt ſie erkalten, macht eine Paſtete von Butterteig, thut die Schneken mit geriebener und in Butter geröſteter Semmel, auch geſchnittene Prieſen hinein, bakt ſie, macht vor dem Anrichten die Brühe, worin ſie geſotten haben, warm, und ſchüttet ſie hinein.

Paſtete von Schweinswildpret. Man wäſcht, ſalzt und ſiedet das Wildpret, troknet es, beſtreut den Boden mit zart geriebnem Roggenbrod, auch mit etwas Muſcatenblüthen, Pfeffer und vielen Negelein, legt das Wildpret drauf, belegt es mit Citronenſcheiben, überſtreut es mit obigem Gewürz, beſprengt es mit ein wenig Salz und würflicht geſchnittenen Citronenſchaalen, ſchneidet ziemlich Butter zu Stüken, legt dieſe hin und wieder drauf, ſchlägt den Dekel drüber, und macht die Paſtete, wie bekannt. Hernach röſtet man ein wenig geriebenes Roggenbrod im Schmalz, doch, daß es nicht zu fett wird, thuts in ein Töpfchen, ſchüttet Fleiſchbrühe, Wein und Eßig daran, würzts mit obigem Gewürz, ſiedets zuſammen auf, wirft ein wenig Butter darein, gießt die Soſe in die Paſtete vor dem Auftragen.

Paſtete von wilden Schweinsköpfen. Man ſchneidet den Kopf rauh ab, hält ihn über ein ſtark Feuer, und brennt ihn mit glühenden Feuerſchaufeln und Zangen völlig rein ab, bis die Haare ganz weg ſind, ſchneidet ihm die Zunge aus, lößt ihn um das Unter- und Obermaul ein wenig, ſpaltet ihn mitten durch, kocht ihn in Waſſer, Salz, Weineßig und guten Kräutern, doch nicht gar zu mürb, nimmt ihn heraus, bricht die Knochen aus, daß das Fleiſch in zwey ganzen Stüken bleibe, läßt es kalt und hart werden, puzt die Schwarte und alles Unreine ſauber ab, und verfertigts mit einer feinen Farſe, aber nicht mit Nierenfett,

ſondern mit abgeriebner Butter, entweder in eine aufgeſezte Paſtete, oder in einen ordinairen mürben Teig, macht eine braune Soſe, die etwas ſcharf iſt, mit klein gehakten Capern und ziemlich viel Chalotten dazu, ſo, daß man ſie kalt oder warm geben kan.

Paſtete von Spargel. Man bricht dem Spargel, ſo weit das mürbe geht, die Köpfe ab, wäſcht ihn rein, läßt ihn im Waſſer ein paarmal aufkochen, legt ihn auf einen Seiher, daß er recht abtriefe, mengt ihn mit kleinen Stüken Butter, Salz, etwas Pfeffer und Muſcatenblüthen, auch fein gehakten Kräutern und kleinen Zwiebeln an, macht auch ein wenig Farſe, ſezt davon einen Rand aus feinen Butterteig, ſo groß, als die Paſtete ſeyn ſoll, thut den angemengten Spargel drein, machts vollends fertig, und bakts. Vor dem Anrichten ſchüttet man eine Rahmſoſe drein.

Paſteten von Stokfiſch. Man ſchneidet gewäſſerten Stokfiſch in Stüke, ſezt ihn mit kaltem Waſſer zum Feuer, nimmt ihn wieder heraus, pflükt die Hälfte davon ſauber aus, paßirt ihn mit Butter, Citronenſchaalen, Muſcatenblüthen und Ingber wohl ab; ſchneidet die andere Hälfte mit einem Schneidmeſſer ganz klein, thut ſie nebſt in Milch eingeweichter und wieder rein ausgedrükter Semmel in eine irdene Schüſſel, wirft geſchnittenen Schnittlauch, Citronenſchaalen und ein halb Pfund Nierentalg darunter, ſchlägt ſechs ganze Eyer und ſechs Dotter dran, gießt eine Neſſel guten Rahm hinein, ſalzts ein wenig, und rührts wohl durcheinander ab: macht einen Kranz um eine Schüſſel, ſezt eine aufgeſezte Paſtete auf, beſtreicht ſie mit Butter, ſchüttet die Hälfte vom abgerührten Stokfiſch drein, den paßirten aber thut man in die Mitte, und mit der andern abgerührten Hälfte überzieht man die Paſtete, auf welche man alsdann ein wenig zartgeriebene Semmel ſtreut. Zulezt ſezt man ſie in Bakofen, und trägt ſie warm auf.

Paſtete von jungen Tauben. Man bereitet ſie, wie die von Hühnern, nur thut man keine Fülle, ſondern Kalbsprieſen, Hahnenkämme, zerſtoßnen oder zerſchmolznen Spek, Rindsmark und Champignons drein, und bakt ſie auch ſo. Iſt ſie gebaken, ſo thut man vor dem Auftragen Kalbfleiſchjus und Citronenſaft daran.

Paſtete von wilden und zahmen Tauben. Man bereitet, ſpikt und würzt ſie ein, und peizt ſie ein

ein paar Tage in Eßig, legt ſie denn an einen warmen Ort zum troknen, und ſchlägt ſie gezeigter maſſen in einen Paſtetenteig. Man macht auch ein Gehäk darüber, wie über Hühner; nur zerſchneidet man die Tauben nicht, auch löſt man die Beine und Gelenke nicht, wie bey den Hühnern. Man macht in dieſe Paſtete auch ein Gehäk von Rindfleiſch.

Paſtete von Zwiebeln. S. Zwiebelpaſtete.

Paſtetenbrod. Man ſtößt oder reibt gut altbaken hart Brod zart, mengt es nebſt einem Pfund Zuker, gequetſchten Anis und Coriander mit etwas weiſſen Mehl, machts mit Eyweis zu einem recht diken Teig, ſtreichts in Form eines kleinen Laibchens auf eine Oblate, bakts, und ſchneidet, wenns gahr iſt, dünne Stükchen draus, und legt ſie in eine warme Stube, daß ſie hart werden.

Paſtinaken zu kochen. Man ſchabt ſie, ſchneidet ſie viertelweis, und dann in länglichte Stüke, wäſcht und ſiedet ſie in Waſſer und Salz weich; ſeigt das Waſſer davon, thut ſie in einen Tiegel, gießt Fleiſchbrühe dazu, würzt ſie mit Ingber, Pfeffer und Muſcatennuß, legt ziemlich Butter drein, läßt ſie auf Kohlen ſtark ſieden, und ſchwenkt ſie je und je im Tiegel um, daß ſie ſich nicht anlegen. Man kan auch eine halbe Stunde vor dem Eſſen geſotten Fleiſch drein legen, und ſie ein wenig mit aufkochen laſſen.

Perſch, (Berſich) zu ſieden. Man ſchuppt ſie mit einem Reibeiſen, fährt ihnen mit einer Spiknadel oder einem ſpizigen Hölzchen unter dem Flos hinein, und zieht den Darm heraus, woran die Galle hängt, die man wegſchneidet, dann wäſcht man ſie aus, gießt ein wenig Waſſer drauf, ſiedet ſie mit dem nöthigen Salz blau, wie die Karpfen, macht auch eine Brühe von Eyerdottern, Wein, Waſſer, Eßig, jedes gleich, geſtoßnem Zimmet und Muſcatenblüthen, darüber.

Perſch zu baken. Man ſchuppt und nimmt ſie aus, kerbt ſie auf beyden Seiten etwas ein, ſalzt und wälzt ſie im Mehl herum, bakt ſie im Butter braun, trägt ſie troken auf, und giebt eine Citronenbrühe dazu.

Perſch mit Citronenſoſe. Man bereitet ſie, wie ſchon gemeldet: zieht ihnen einen Faden durch die Naſe und den Schwanz, und bindet den Schwanz an den Kopf zuſammen, daß ſie krumm werden; dann ſiedet man ſie mit Waſſer und Eßig, auch etwas Salz, in einem Keſſel, ab. Iſt nun das Waſſer mit dem Fiſch halb eingekocht, ſo thut man Citronen-

ſcheiben, Ingber, Pfeffer und Semmelkrummen dazu, dieß kocht man noch eine Weile zuſammen, legt ein Stük Butter dazu, und richtes ſo an.

Perſche mit einem Ragout. Man nimmt ſie aus, legt ſie auf den Roſt, thut Kohlen drunter, und wendet ſie um. Iſt nun die Haut troken, und die Fiſche halb gahr, ſo nimmt man ſie weg, und ſchält ſie reinlich ab. Dann gießt man eine Nöſſel Wein nebſt ein wenig Fiſchbrühe in eine Caßerole, thut eine große mit Negelein geſpikte Zwiebel, gehakte Peterſilie und ein Lorbeerblatt dazu, würzt ſie mit Salz und Pfeffer, thut ein Stük Butter in der Größe eines Eyes in eine andere Caßerole, läßt ſie mit ein wenig Mehl auf dem Feuer halb braun werden, gießt die bereitete Brühe dazu, legt die Perſche zuſammen hinein, und läßt ſie bey gelindem Feuer gemach kochen. Sind ſie gahr, ſo nimmt man ſie heraus, legt ſie in eine Schüſſel, ſchüttet ein beliebiges Ragout in der Faſtenzeit drüber, und richtet ſie warm an.

Perſch mit Sardellenſoſe. Man nimmt ſie aus, und legt ſie in eine Caßerole, thut große Zwiebeln, eine grüne Citrone, Peterſilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Negelein, Pfeffer, Salz, zwey Gläſer Wein, und etwas Weineßig nnd Waſſer dazu, daß die Fiſche damit bedekt ſind. Hernach kocht man ſie in einer Caßerole gahr, läßt ſie völlig erkalten, zieht ſie heraus, ſchuppt ſie ab, legt ſie in die Schüſſel, und hält ſie, zugedekt, warm: dann thut man friſche Butter in eine Caßerole, ſtreut etwas Mehl darein, wirft ein paar gehakte Sardellen, Capern, eine kleine, ganze Zwiebel und eine Citronenſchaale dazu, und würzt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muſcatennus, gießt etwas Waſſer und Weineßig hinein, rührt die Soſe mit einem Löffel auf dem Feuer um, und, wann die Butter geſchmolzen und die Brühe diklicht iſt, nimmt man die Citronenſcheiben, und die kleinen ganzen Zwiebeln heraus, ſchüttet die Brühe über die Perſche, und richtet ſie warm an.

Peterſilie zu baken. Man kocht die Wurzeln, ſchneidet ſie dann in die Länge auf, löſet den Kern heraus, wälgert ihn im Mehl herum, und bakt ihn im Schmalz.

Pfannenkuchen. Man ſezt ein und ein viertel Pfund Mehl in einem Geſchirr an einen warmen Ofen, gießt ein paar Löffel voll Bierhefen hinein, thut fünf ganze Eyer, drey Loth Zuker, und ein viertel Pfund zerlaſſene Butter dazu, macht es mit lauer Milch an,

an, und macht einen aber nicht gar ſtarken Teig. Wann er nun genug gearbeitet iſt, thut man ihn auf ein mit Mehl beſtreutes Bret, und läßt ihn gehen, würkt ihn, und treibt ihn mit einem Welgerholz aus, ſchneidet vierekichte Stüke daraus, legt dieſe auf einen mit Mehl beſtreuten Kuchendekel, und ſezt ihn an einen warmen Ofen, daß ſie gehen. Endlich macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt die Pfannenkuchen darein, und bakt ſie, aber nicht zu heiß, gelb.

Pfannenkuchen, anders. Man macht den Teig wie eben beſchrieben, miſcht geſchnittene Mandeln, Ziebeben, Safran und Muſcatenblüthe darunter, macht Strizeln und bakt ſie im Schmalz.

Pfeffernüßchen. Man ſchlägt ſechs kleingeklopfte Eyer mit einem Pfund geſtoſſenen Zuker wohl durch, macht es mit feinem Mehl nach Gutdünken ſo dik, daß mans auswälgern kann; rollt dies hernach eines kleinen halben Fingers dik aus, ſtichts mit einer blechernen Form aus, beſtreicht ein Papier mit geſchmolzener Butter und ſezts darauf, und bakts auf gelindem Feuer.

Pfefferſoſe. Man ſchüttet Weineßig mit ein wenig Jus von Kalbfleiſch in eine Caßerole, thut eine Citronenſcheibe, eine kleine ganze, wie auch eine groſſe in Scheiben geſchnittene Zwiebel darein, würzt es mit Salz und Pfeffer, kocht es genugſam, läßts durch ein Haarſieb laufen, thut es in ein Soſennäpfchen und richtet es warm an.

Pfifferling- (Champignons-) Küchlein. Man macht einen Teig von ſchön Mehl, Eyern, Zuker und Roſenwaſſer, macht indeſſen Schmalz im Pfännchen heiß, tunkt den Model gleich in den Teig, ſchüttet oben ein wenig, damit er einen Stiel bekomme, mit einem Löffel darein, und thuts ins Schmalz, macht es neben herum mit einem Meſſer los, daß es herausgeht, und bakt es hell. Dieſer Teig muß ſeyn wie der **Modelküchleinsteig.**

Pfirſchen (Pferſiche) zu baken. Man ſchneidet aus geſchälten Pfirſchen, aus jeder, nachdem ſie groß ſind, vier bis ſechs Stükchen, macht eine Klare wie zu den gebakenen Aepfeln, und verfährt dann weiter eben ſo.

Pfirſchen, braun bezukert. Von Pfirſchen, die in Brandtewein eingemacht ſind, läßt man die Feuchtigkeit abtropfen, und troknet ſie auf dem Ofen; den Zuker läßt man braun ſieden, und hält ihn, ohne daß er kocht, über ein klein Feuer, daß er nur warm bleibt. In dieſem wendet man die Pfirſchen an einer Gabel um,

ſticht ein klein Stengelchen hinein, und ſtekt ſie damit zwiſchen die Ruthen eines geflochtenen Korbs, daß der braune Zuker im Freyen daran troken wird. Eben ſo macht man es auch bey troken eingemachten Pfirſchen.

Pfirſchenconſerve. Man ſchält halbreife Pfirſchen, ſchneidet ſie in kleine Stüke, und kocht ſie auf kleinem Feuer. Sind ſie zu einer diken Marmelade worden, ſo ſiedet man auf ſechs Unzen ſolcher Marmelade ein und ein halb Pfund Zuker a la plume. Dieſen nimmt man vom Feuer, läßt ihn halb kalt werden, gießt ihn in die Marmelade, rührt beedes mit einem Rührlöffel wohl durcheinander, und bringt es alsdann in Papierformen. Iſt ſie nun ſteif, ſo ſchneidet man ſie nach Gefallen in Tafeln.

Pfirſchengefrornes. Man zerdrükt acht ſchöne reife Pfirſchen mit der Hand, thut einen Möſſel Waſſer dazu, worinn ſie eine bis zwey Stunden weichen. Dann drükt man ſie durch ein Haarſieb, ohne ſie zu rütteln, damit aller Saft heraus komme, thut ein halb Pfund Zuker dazu, und ſezt ſie aufs Eis.

Pfirſchen auf ſächſiſch. Man ſchält ſie, thut ſie in einen Tiegel, gießt Wein darauf, kocht und zukert ſie, doch nicht weich, dann mit einer löcherichten Kelle herausgenommen und in eine Schüſſel gethan. Die Brühe wird noch ein wenig diker gekocht und dann darüber gegoſſen. Sie können auch halb voneinander geſchnitten, und gleich mit Wein und Zuker in einer Schüſſel gekocht werden.

Pfirſchenſalat. Man ſchält und ſchneidet ſie entzwey, daß ſie doch aneinander hängen, klopft die Pfirſchſteine voneinander, ſchält und ſtekt ſie in die Pfirſchen (an deren ſtatt auch geſchälte Mandeln oder Nußkerne und legt ſie in eine Schüſſel, daß der Salat ein wenig erhaben wird. Man kann auch eine Fülle von Mandeln und eingemachten Citronenſchaalen machen, die Pfirſchen darauf legen, Malvaſier daran ſchütten, Triſanet darauf ſtreuen, und dieſen Salat entweder mit Bögen, wie den Capernſalat, beſteken, oder mit eingemachten Sachen auszieren.

Pfirſchenſulze. Man ſchält ein Pfund Pfirſchen und ſchneidet ſie voneinander, thut ein Pfund Zuker dazu, ſchüttet drey Viertel Maas von einer Aepfelgallerte daran, läßt es miteinander ſieden, daß ſie nicht zerfallen. Wenn ſie anfangen weich zu werden, legt man ſie in die Schüſſel und dekt ſie zu. In die Sulze thut man ein wenig eingeweichte Hausblaſe und ſiedet ſie dann ein wenig.

wenig. Man läßt auch wohl ein wenig Gewürz, wie bey andern Sulzen, mit ſieden, und ſchüttet es über die Pfirſchen.

Pflaumen, (Zwetſchgen) grüne, zu dämpfen. Man ſchneidet ſie, wenn ſie gewaſchen und abgeſeigt ſind, auf, thut die Kerne heraus, ſezt in einem Tiegel ein wenig Butter zum Feuer, ſchüttet die Pflaumen darein, läßt ſie über Kohlen dämpfen, und gießt ein wenig Wein dazu, welches aber auch unterbleiben kann; beym Anrichten legt man gebähte Semmeln in die Schüſſel, ſchüttet die Pflaumen darüber, und bereibt ſie mit Zuker.

Pflaumen zu baken. Man ſchält und ſchneidet ſie auf, nimmt die Kerne heraus und ſtekt geſchälte Mandeln hinein. Hierauf macht man einen Teig von einem Ey, Mehl, Zuker, Wein und Roſenwaſſer, knetets zuſammen, wikelt jede Pflaume in ein Stükchen Teig, und formirts wie Pflaumen; ſchmelzt Butter in einem Tiegel, und bakt die Pflaumen dann darinn.

Pflaumen, gefüllt. Man zieht den friſchen Pflaumen die Haut ab und drükt die Steine ſo heraus, daß jene kein groſſes Loch bekommen; dafür ſtekt man abgezogene Mandeln oder Piſtacien hinein, legt ſie in einen Tiegel, ſchüttet Wein daran, zukert ſie, läßt ſie ſieden, daß ſie eine dike Brühe bekommen, richtet ſie an und ſtreut Triſanet darauf.

Pflaumenmus. Man kernt ſie aus, kocht ſie im Keſſel und rührt ſie beſtändig um, daß ſie nicht anbrennen, bis das Mus ſo ſtark iſt, als man es haben will. Man reibt die geſottene Pflaumen auch durch ein Sieb, damit nur der Saft durchgehe und die Schaalen mit dem groben Weſen zurükbleiben; wirft auch Zimmet, Negelein und Citronenſchaalen hinein; leztere aber müſſen entweder gar nicht, oder doch nicht lang kochen, daß das Mus nicht bitter wird. Die Töpfe, worinn es aufbehalten wird, gießt man oben mit Pech, oder noch beſſer, mit brauner Butter zu, und verwahrt ſie an einem troknen Ort.

Pilze, in Butter geröſtet. Man ſchält und ſchneidet ſie pläzchenweis, thut ſie in eine Pfanne und troknet ſie auf dem Feuer; nimmt ſie weg, macht in einer Caßerole ein und ein halb Pfund Butter auf dem Feuer braun, ſchüttet die Pilzen hinein, und röſtet ſie ſo ab, daß ſie wie gebraten ſind. Endlich ſtreut man gehakte grüne Peterſilie, Ingber und Pfeffer darein, und richtet ſie an.

Pilze, auf engliſch eingemacht. Man legt Champignons oder an-

dere Pilze ins Waſſer und zieht die Haut davon. Die Groſſen ſchneidet man in Stüke, die kleinen läßt man ganz, thut ſie in einen Keſſel, ſchüttet zu zwey Maas Schwämmen zwölf Löffel voll Waſſer, zwey Löffel voll Salz, und läßt ſie kochen, wohl ſchäumen, und in einem Durchſchlag wohl abtropfen. Nach dieſem thut man ſie in einen ſteinernen Topf oder Zukerglas, macht eine Brühe von Eßig, Rosmarin, Pfeffer, zwey bis drey ganzen Muſcatennüſſen, zwey bis drey Lorbeerblättern, zwey bis drey Citronenblättern darüber, kocht es zuſammen, gießts, wenn es wieder kalt iſt, darauf, und verwahrts wohl.

Pisketen, auf böhmiſch. Zu einem Viertelpfund feinen und durchgeſiebten Zuker werden ſechs Eyer genommen, und eine Stunde lang wohl geklopft und gerührt, dann ein Viertelpfund recht fein oder Kraftmehl dazu gethan, ein wenig warmes Waſſer daran gegoſſen, fünf Loth feines Mehl darunter gerührt, daraus einen fließenden Teig gemacht, auf das Papier in die ihnen gehörige Formen gegoſſen und langſam gebaken.

Piſtacienbrod Man ſchält Piſtaciennüßchen und thut eben ſo ſchwer Zuker dazu, nimmt auch ein Ey, gießt etwas Zimmet- und Roſenwaſſer daran, ſtößt alles zuſammen, daß es eine gute Maſſe werde, ſtreichts in beliebiger Form auf Oblaten, bakt es, macht ein zartes Eis darauf, und überſtreuts mit Zimmet.

Piſtacienbutter. Man läßt Piſtacien im Waſſer einen Sud thun, zieht die Haut ab und legt jene ins kalte Waſſer; ſtößt ſie dann in einem Mörſel klein, thut ein Stük reine Butter dazu, und ſtößt ferner beydes miteinander. Endlich ſchüttet man alles in einen Tiegel, röſtets ein wenig auf dem Feuer, ſtreicht es durch ein Haartuch in eine zinnerne Schüſſel, und bedient ſich dieſer Butter nach Gelegenheit.

Piſtacienconſerve. Man wirft eine Unze geſchälte Piſtacien in friſch Waſſer, oder brüht ſie wie Mandeln, daß die Schaale abgeht, legt ſie auf ein Tuch, daß ſie abtropfen, ſtößt ſie zart und drükt ſie durch ein Sieb; ſiedet ein halb Pfund Zuker nach kleiner Federart, arbeitet ihn, wenn er geſotten iſt, bis er weiß wird, thut die Piſtacien darein, rührt ſie um, gießt die Conſerve in papierne Formen, und ſchneidet ſie, wenn ſie kalt iſt, in Tafeln.

Piſtacienlebzelten. Man nimmt zu acht Loth Zuker zwey Loth fein geſchnittene Piſtaciennüßchen, ein und ein halb Loth Zimmet,

ein halb Quintchen Jngber, Muſcatenblüthen, Cubeben und Cardomomen, und ſiedets mit ein wenig Roſenwaſſer. Hierauf läßt man den Zuker erkalten, rührt das Gewürz und die Nüßchen darein, und läßt es miteinander einen Sud thun, legt Oblaten auf ein Blech und ſchüttet ſie darauf. Endlich troknet und vergoldet man ſie.

Piſtacienmarzipan. Man ſtößt ein halb Pfund abgebrühte Piſtacien ſehr zart, und ſchüttet während dem Stoſſen etwas reinen Zuker dazu, daß ſie nicht ölicht werden; ſiedet ein und ein halb Pfund Zuker a la plume, und ſchüttet die geſtoſſenen Piſtacien hinein, daß ſie mit demſelben auf gelindem Feuer einkochen, bis ſie nicht mehr am Finger kleben. Dieſen Teig legt man auf einen Tiſch, beſtreut ihn oben und unten mit reinem Zuker, treibt ihn mit einem runden Holz breit, daß er ſo dik, als ein halber Ducaten bleibt, und ſchneidet Sterne mit kleinen Schwänzchen daraus. Dieſe legt man auf weiß Papier, und dekt einen blechernen Dekel, über den man ein wenig Feuer macht, darauf, unter welchem ſie auf der obern Seite gelind baken. Hernach kehrt man den Marzipan um, bedekt die untere ungebakene Seite mit einem aus etwas Eyweiß, etlichen Tropfen Citronenſaft und reingeſiebten Zuker, zubereiteten Zukerguß, und läßt ihn unter dem mit friſchem Feuer nochmal aufgeſezten Dekel vollends ausbaken.

Piſtacienmus. Man ſtößt Mandeln nebſt weiſſen und grünen Piſtaciennüßchen und Melonenkernen mit etwas Roſen- oder friſchen Waſſer ganz klein, und treibts mit dünner Gerſtenbrühe zu einer diken Mandelmilch durch. Hierauf nimmt man die Hälfte der Milch und weicht zwey Schnitten gebähtes weiſſes Brod darein, treibt ſie durch einen Durchſchlag, zerklopft zwey friſche Dotter in einer meſſingnen Pfanne, ſchüttet den andern Theil Mandelmilch daran, wie auch die erſte mit dem durchgetriebenen Brod; alsdann rührt man es glatt ab, machts in rechter Dike und ſiedets mit ſtetem Klopfen und Rühren, zukert es, und läßts mit dem Zuker noch einen Sud thun. Vor dem Anrichten rührt man den Dotter von einem gelind geſottenen Ey darein, richtets an und ſtreut kleine Roſinen darauf.

Plinzen. Ein und ein halb Quart Rahm, zwölf Eyer, ein halb Pfund Zuker, worauf eine Citrone abgerieben, vier Loth geſchmolzene Butter, etwas Muſcatenblumen, drey Viertelpfund Mehl klar untereinander gequirlt; dann läßt man von ungefehr ein halb

halb Pfund geſchmolzene Butter, die man bey der Hand hat, einen Eßlöffel voll in eine heiſſe Pfanne herumlaufen, thut einen guten Eßlöffel voll von der Maſſe darauf, läßt es auch ſo herumlaufen, ſo, daß es ein dünner Plinz wird. Iſt er auf der einen Seite gut, ſo kehrt man ihn um, und dann rollt man ihn auf. Dieſe Plinzen werden ſo hart, daß ſie, wenn man hineinbeißt, zerſpringen.

Pomeranzenbiſcuits. Man reibt in zwey Löffel Pomeranzenmarmelade etwas von einer Citrone, und thut beydes, nebſt ſechs friſchen Dottern, in ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker. Alles dies ſchlägt man mit einem Rührlöffel wohl durcheinander, bis der Zuker mit der Marmelade und den Dottern recht vermengt iſt. Dann ſchlägt man das Weiſſe von acht Eyern zu Schaum, mengt es unter den Zuker, und thut drey Unzen geſiebt Mehl dazu. Iſt alles wohl durcheinander gemiſcht, ſezt man die Zukerbrode in papierne Formen und bakt ſie im Ofen. Iſt dies geſchehen und das Papier weggenommen, ſo bedekt man ſie oben mit einem weiſſen Zukerguß von Pomeranzenblüthwaſſer, einem Eyerweiß und rein geſiebten Zuker, welches alles wohl durcheinander gerührt wird, bis der Zukerguß weiß iſt. Mit dieſem muß man ſie nochmal in den Ofen ſezen, daß es troken wird.

Pomeranzen, braun geſotten. Das Fleiſch der Pomeranzen, wovon man die Schaale in Brandtewein geſezt hat, theilt man in vier Theile; man muß aber das Häutchen, welches die Theile abſondert, nicht zerreiſſen. Hierzu hält man braungeſottenen Zuker auf kleinen Feuer in Bereitſchaft, in welchem die Pomeranzenviertel einzeln geworfen und mit einer Gabel umgewandt werden. Wenn man ſie wieder herausnimmt, ſtekt man an jedes Viertel ein ſpizig Stekchen, und ſtekt ſie damit zwiſchen die Ruthen eines geflochtenen Korbs, damit der daran hangengebliebene braun geſottene Zuker in der Luft troken werde.

Pomeranzenbrühe. Man macht ein Stükchen Schmalz, einer Nuß groß, heiß, röſtet einen Löffel voll weiſſes Mehl darinn, ſchüttet ein Glas Wein, auch etwas Eßig und den Saft von einer Pomeranze dazu, würzts mit Negelein, Zuker und Zimmet, ſchneidet eine reife Pomeranze nebſt der Schaale in dünne Schnitten, und legt ſie, wenn die obige Brühe zuvor aufgeſotten iſt, darein. Endlich läßt man dieſe Schnitten nur ein wenig mit aufſieden, und richtet die Brühe an über was man will.

Pomeranzen, Citronen, Bergamotten von Eis, in Geſtalt der Früchte. Man wirft dieſe Früchte in ſiedend Waſſer und laßt ſie weich werden, bis ſich mit den Fingern Gruben darein drüken laſſen. Dann legt man ſie in kalt Waſſer, und wenn man ſie wieder hat abtropfen laſſen, ſtößt man ſie im Mörſel ſehr klein, und laßt ſie durch ein fein Sieb gehen. Nach dieſem ſiedet man eben ſo viel Zuker am Gewicht, als die Marmelade ausmacht, a la plume, thut die Marmelade in den Zuker und rührt beydes gut durcheinander, hernach bringt man es in Eisformen, daß es auf dem Eis gefriert. Wenn es ſo weit iſt, muß man es recht durcharbeiten und in Formen thun, die nach Geſtalt der Früchte gemacht ſind. Dieſe wikelt man in Papier und ſezt ſie aufs Eis, wie die Pfirſchen von Eis. Dann giebt man ihnen eine Farbe, wie ſie von Natur haben. Zu Pomeranzen und Citronen nimmt man ein Stük Gummigutt, und reibts auf einem Teller mit warmen Waſſer, bis eine dunkle Farbe daraus wird. Zu der Bergamotte verſezt man aber dieſe Farbe mit einer grünen.

Pomeranzen, ſüße, eingemacht. Man läßt ſie eine halbe Stunde im Waſſer liegen, daß die Schaale weich wird. Dann zieht man dieſe völlig herunter, ſchneidet das obere Gelbe davon ganz dünn, und wirft die Pomeranzen, ſo bald ſie geſchält ſind, ins Waſſer. Uebrigens werden ſie eingemacht wie die Citronen. (S. Eingemachte Citronen.) Manche ziehen ihnen die Schaale ab, ohne ſie ins Waſſer zu werfen.

Pomeranzengebakenes. Man reibt die braunen Schaalen von acht bis zehn Pomeranzen ganz dünn ab, und thut ſie in ein Geſchirr; ſchält die dike weiſſe Schaale von dem Innwendigen auch ab, ſchneidet das Innwendige in vier Theile, macht die Kerne heraus, hakt das andere ein wenig klein, und thut es zu den abgeriebenen Schaalen, rührt alles mit einem halben Pfund fein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zuker, wie auch ein Vierteilpfund trokenen geſtoſſenen Mandeln untereinander, ſchlägt das Weiſſe von drey bis vier Eyern zu einem ſteifen Schaum, thut es dazu, rührt es recht untereinander, und bakt es in einem Rand.

Pomeranzen, ſaure, geröſtet. Man nimmt die Schaale von etlichen ſauren Pomeranzen, ſchneidet ſie in kleine ſchmale Stükchen und läßt ſie im Waſſer drey bis vier Sud thun; thut ſie dann in friſch Waſſer und läßt

dieſes wieder rein ablaufen. Zu einem Viertelpfund ſolcher Schnittchen ſiedet man ein halb Pfund Zuker a la plume, in welchen man die Schnittchen wirft, und ſie mit dem Zuker unter beſtändigem Umrühren mit dem Rührlöffel kochen läßt, bis ſie faſt geröſtet ſind. Dann thut man ein wenig rein geſtoſſenen Zuker dazu, und ſezt ſie häufchenweis auf Kupferbleche, die mit etwas Oel beſtrichen ſind.

Pomeranzen zu kochen. Man ſiede ſüße Pomeranzen eine gute Weile ganz in Wein, wenn ſie geſotten ſind thut man ſie heraus und ſchält ſie, doch, daß die Schaale daran bleibe, ſezt ſie in eine Schüſſel, ſchüttet Malvaſier oder Zuker dazu, thut ſie auf Kohlen, läßt ſie kochen, und ſtreut Zuker und Zimmet darauf.

Pomeranzenmus. Auf zwey groſſe Schüſſeln nimmt man Pomeranzen, welche man vierzehn Tage gewäſſert hat. Will man es in der Geſchwindigkeit machen, ſo ſiedet man ſie bis ſie gelind werden, thut die Kerne davon und ſtößt ſie miteinander zu einem Teig. Man nimmt eben ſo viel Butter als die Pomeranzen wägen, ſtößt ſie unter die Pomeranzen mit eben ſo viel geriebenen Eyerbrod; iſt dieſes zu alt und zu hart, ſo muß mans vorher in Milch einweichen; iſt es aber nicht altbaken, ſo nimmt man nur das Geriebene, und ſtößt oder rührt alles untereinander ein und eine halbe Stunde, man braucht auch zwölf bis vierzehn Eyer dazu. Erſtlich nimmt man acht Dotter, hernach vier bis fünf ganze Eyer; die Pomeranzen müſſen vorher zu Mus geſtoſſen ſeyn. Man zukert es nach Belieben, richtet es in zwey Schüſſeln an. Ein Teig wird darum gemacht, im Rohr gebaken und mit Zuker beſtreut.

Pomeranzen- und Citronenſalat. Man ſchneidet von beyden die Schaalen in die Länge herunter, das innere Mark aber nach ſeinen natürlichen Fugen in Schnitten; von dieſen legt man eine um die andere in eine Schüſſel, ſchneidet die abgeſchnittene Schaalen von den Citronen und Pomeranzen in Bögen, legt ſie in Zuker, ſchneidet auch eingemachten Citronat in Bögen, ziert den Salat damit aus, ſchneidet einen Theil Citronat würflicht, ſtreut ihn auf den Salat, nimmt feine Hagebutten, macht die Kerne heraus, richtet ein Gehäke von Mandeln, Zuker, Zimmet und Citronat zu, füllt es in die Hagebutten, ſiedet ſie auf Kohlen weich, läßt ſie kalt werden, und legt ſie dazu.

Pomeranzenſchaalen, feucht eingemacht. Man ſchält ſie vom

Mark ab, wirft ſie in ſiedend Waſſer, wo ſie ſo lang als weiche Eyer ſieden, nimmt ſie heraus, legt ſie zwey Tage in friſch Waſſer auf ein Tuch, troknet ſie, thut ſie in ein Glas, und begießt ſie mit geläuterten und einigemal überſottenen Zuker. Den Pomeranzenſchaalen muß man des Tags zweymal friſch Waſſer geben.

Pomeranzenſchaalen troken einzumachen. Man nimmt eingemachte Pomeranzenſchaalen, läutert Zuker etwas ſtark, läßt ihn wieder erkalten, kehrt die Pomeranzenſchaalen darinn um, ſezt eine flache Schüſſel vor den Ofen, thut Hölzchen darauf, legt die Schaalen darüber, kehrt ſie wieder im Zuker um, läßt ſie troken werden, und thut dies drey bis viermal.

Pomeranzenſulze Man gießt auf ein Viertelpfund Zuker Wein und Waſſer, ſo viel, als man zu einer Schüſſel voll braucht; legt ganzen Zimmet und Negelein darein, und läßts ſieden, bis es ihnen den Geſchmak herauszieht. Dann ſchält man einige Pomeranzen ſo, daß nichts Weiſſes daran bleibt, doch müſſen die Kerne ganz bleiben. Dann thut man das Weiſſe aus den Schaalen ſauber heraus, ſchneidet ſie länglicht, legt ſie nebſt den Pomeranzen ein wenig in friſch Waſſer, überſiedet ſie dann im Waſſer, daß das Bittere wegkomme, thut die Schaalen nebſt den ganzen Pomeranzen in die Sulze, läßt ſie weich ſieden, und ſeigt ſie wieder auf einem Sieb ab, legt hierauf die Pomeranzen in die Schüſſel und die Schaalen oben darauf. Die Sulze aber ſiedet man noch eine Weile mit Hauſenblaſe, macht ſie kalt, ſeigt ſie zwey bis dreymal durch ein wollen Tuch hell ab, ſchüttet ſie über die Pomeranzen in die Schüſſel, und ziert ſie mit Mandeln.

Pomeranzenblüthen-Conſerve. Man nimmt von den Blüthen blos die Blätter, wiegt ein Viertelpfund davon ab, und hakts nur drey bis viermal mit dem Meſſer, und legts auf einen Teller. Auf dieſe Blüthen drükt man den Saft von einer Citrone, daß ſie weiß bleiben; ſiedet ein Pfund Zuker a la plume, thut die Pomeranzenblüthen hinein, und rührt darinn mit einem Rührlöffel, ohne ſie wieder zum Feuer zu ſezen. Mit dem Rühren fährt man ſo lang fort, bis der Zuker am innern Rand des Topfs weiß wird; dann ſchüttet man die Conſerve in eine papierne Form, und ſchneidet ſie, wenn ſie kalt und feſt, in Täfelchen.

Pomeranzenblüthe, gebaken. Man nimmt zwey Pfund wohlgele-

geleſene Pomeranzenblüthe, läutert zwey Pfund Zuker, den man nach Art des Gebrochenen ſieden läßt, und wirft die Blüthen in den Zuker. Wann er einen Sud gethan hat, rührt man ihn mit einem Rührlöffel ſo lang, bis er dem nach kleiner Federart geſottenen Zuker ähnlich wird. Hernach nimmt man ihn vom Feuer und rührt ſo lang mit dem Rührlöffel, bis der Zuker zu Pulver wird. Sodann ſchüttet man die Blüthe in ein auf einer Schüſſel ſtehend Sieb, daß der durchlaufende Zuker hineinfalle, läßt die Blüthe in der Wärme troken werden, nimmt ihm den Zuker ab, indem man ſie nochmal in ein Sieb ſchüttet, und verwahrt ſie in einer Schachtel auf dem Ofen. Aus dieſen Blüthen kann man im Winter Zukerkand machen, und den Zuker weiter zu anderer dergleichen Arbeit gebrauchen.

Pomeranzenblüth, candirt. Man pflükt von einem halben Pfund Pomeranzenblüthe nur die Blätter ab. Dazu ſiedet man ein Pfund Zuker nach Art des Geblaſenen, nimmt ihn vom Feuer und ſchüttet die Blüthen hinein. In demſelben bleiben ſie eine gute Viertelſtunde ſtehen, daß ſie Zeit haben, ihr Flüſſiges von ſich zu geben. Nach dieſem ſezt man ſie wieder aufs Feuer und läßt ſie mit dem Zuker ſieden, bis dieſer abermal nach Art des Geblaſenen geſotten iſt. Dann nimmt man ſie vom Feuer und läßt ſie halb kalt werden, worauf man ihn in die Zukerkandformen gießt und auf den warmen Ofen ſezt, bis er gut iſt. Ehe er aus der Form gebracht wird, ſtekt man an eine jede Eke der Form ein klein weiß Stekchen bis auf den Boden hinein. Iſt er hart genug dem Vermuthen nach, zieht man die Stekchen heraus, und ſieht nach, ob ſie überall funkeln. Dann ſtellt man die Form ſchief auf eine Eke, läßt ſie zwey Stunden lang abtropfen, und kehrt ſie hernach auf einem Bogen weiß Papier um.

Pomeranzenblüthkuchen. Man begießt Zuker von gebakenen Pomeranzenblüthen mit etwas Waſſer, ſiedet ihn, daß beynahe gebrochener Zuker daraus wird, und arbeitet darinn mit einem Rührlöffel, als wollte man eine Conſerve davon machen. Wenn man ſieht, daß er wie bey einer Conſerve in die Höhe ſteigt, ſo ſchüttet man ihn auf ein Kupferblech, das mit gutem Baumöl beſtrichen iſt, macht daraus Häufchen von gleicher Gröſſe, ſezt jedes zwey Daumen breit von andern hinweg, und drükt ſie mit einem andern ebenfalls mit Oel beſtrichenen und oben darauf gelegten Kupferblech ſo breit,

daß ſie noch die Dike eines Dukatens behalten. Man kann auch, indem man das Waſſer, worinn der Zuker einkocht, dazu ſchüttet, geriebene Citronenſchaalen hinein thun.

Portugieſiſch Brod. Man reibt Man reibt ein Viertelpfund geſchälte und mit Roſenwaſſer gröblicht geſtoſſene Mandeln, ein halb Pfund klein geſtoſſenen Zuker und etwas armeniſchen Bolus untereinander, thut geſtoſſene Negelein, feinen Zimmet, Cardamomen, Muſcatenblüthen, jedes ein halb Loth dazu, zerſtößt alles nur gröblicht, auch ein halb Pfund Mehl, zerklopfte Eyer nach Nothdurft, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, macht eines Queerfingers dike Semmeln daraus, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Papier und bakts in einer Tortenpfanne mit gelindem Feuer, doch oben ſtärker als unten.

Portulak zu braten. Man wäſcht ganzen Portulak, taucht ihn in einen Teig von zerklopften Eyern, Mehl, Pfeffer und Weineßig, und prägelt ihn bey gelindem Feuer; endlich richtet man ihn mit gebakener Peterſilie an.

Portulakſalat. Man ließt die Blätter ſauber, wäſcht und drükt ſie mit Salz zwiſchen zwey Schüſſeln aus, wie die Gurken, und macht ſie mit Salz, Pfeffer, Baumöl und Eßig an. Will man aber die Stengel haben, ſo ſchneidet man ſie an der Erde weg, thut Blätter und Haut davon, und macht Stüke, ſo lang als Spargel; hernach ſiedet man ſie und macht ſie an wie Spargelſalat.

Potage. Iſt eine Suppe von kräftiger Brühe oder Coulis, in welcher allerhand Speiſen, insgemein zum erſten Eſſen zubereitet werden. Man nennt Potage auch ein Allerley, es ſey Rinds- Kalbs- Hammel- Hühner- Capaunen- und dergleichen Fleiſch, eines allein oder mehr Arten zuſammen, in einer langen Brühe mit Reis, Graupen, allerley Kräutern oder Wurzeln gekocht, zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klöſen, Krebsnaſen u. ſ. w. verbeſſert, welche bey der Mahlzeit zuerſt aufgetragen werden.

Potage von Aal. Man zieht einen Aal ab, ſchneidet ihn in länglichte Stüke, und ziert ihn in einer Caßerole mit gutem Gewürz und feinen Kräutern braun, thut ihn mit einer guten Brühe in einen Topf, und kocht alles wohl zuſammen. Hierauf kann man Semmelrinden aufſchwellen laſſen, den Aal darauf thun, und die Potage mit einem Coulis von Champignons oder mit Citronenſaft anrichten.

Po-

Potage von Artiſchoken. Man nimmt eine Brühe von grünen oder auch andern Erbſen, nach der Jahrszeit, und würzt ſie gehörig; ſchneidet Artiſchokenböden entzwey, ſiedet ſie in einer Caßerole braun, mit ein wenig Mehl die Suppe dik zu machen, und wirft ſie in die Brühe. Wenn alles gahr iſt, richtet man es über Semmelrinden an, mit Artiſchoken oben darauf, und andern gebakenen Artiſchokenböden um den Rand der Schüſſel.

Potage von Auſtern. Man paſſirt die Auſtern mit guter Butter, würflicht geſchnittenen Champignons und Mehl, läßt alles zuſammen in durchgeſtrichenen Erbſen, Salz und Pfeffer kochen, mitonirt Brodrinden mit Fleiſchbrühe, legt die Auſtern und Champignons darauf, und richtet ſie mit Champignonsjus an.

Potage mit gefülltem Brod an Faſttagen. Man nimmt ein etwas kleines und ſechs andere noch kleinere Brödchen in der Gröſſe eines Eyes, welche wohl geraſpelt ſind, macht durch den Boden eine Oefnung, nimmt die Krumen heraus, füllt ſie mit dem Gebakenen von Karpfen, ſchließt das Loch mit der zuvor weggenommenen Rinde zu, bindet ſie mit Bindfaden um, und läßt ſie ein wenig in Milch weichen; nimmt ſie, wenn ſie geweicht ſind, heraus, läßt ſie wohl austropfen, bakt ſie in Butter, und läßt ſie auf einer Schüſſel wohl ablaufen. Hierauf ſchwellt man Semmelrinden in einer Potageſchüſſel von Fleiſchbrühe auf, legt das größte Brod in die Mitte, die kleinen aber um ſelbiges herum, macht ein Ragout von Karpfenmilch, Krebsſchwänzen, Trüffeln und Champignons, belegt die Potage mit einer Reihe Karpfenmilch auf den Rand herum, thut auch zwiſchen jedes Brödchen einen Artiſchokenſtiel, macht das Ragout mit einem Krebscoulis diklicht, ſchüttet es darüber, und richtet die Potage warm an.

Potage mit gefülltem Brod an Fleiſchtagen. Man nimmt ein klein rund Semmelbrod, thut alle Krumen heraus, dörrt es im Bakofen, füllt es mit einer Fülle vom Capaun oder vom diken Fleiſch aus einer Kalbskeule, von Spek, Artiſchokenböden, Champignons und feinen Kräutern, welches alles wohl gehakt und in einer Caßerole zum Ragout gemacht wird. Dann läßt man das gefüllte Brod in einer Caßerole mit einem Kalbfleiſchmus, einer guten Brühe, Salz und Pfeffer aufſchwellen, richtet es unter den andern Semmelrinden, welche auch in einer guten Brühe aufgeſchwellt worden, an,

an, beſezt alles mit der Fülle, ſchüttet eine gute Jus an die Potage, und garnirt den Rand der Schüſſel mit einem Ragout von Champignons oder Kalbsmilch, oder Klöschen von einem Gehäke.

Potage von Champignons. Was von den Champignons abgepuzt worden, wäſcht man wohl, läſſet es in einer klaren Erbſen- oder auch Fleiſchbrühe kochen, ſchlägt es, wenn es gekocht iſt, durch ein Haarſieb, ſchneidet die andern Champignons gewürfelt, macht ein Ragout mit friſcher Butter, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern daraus, würzt die durchgeſchlagenen Erbſen mit Salz und Pfeffer, wirft ein Stük Butter und eine geſpikte Zwiebel darein, und läßts, wenn es genug gekocht hat, Semmelrinden über das Ragout aufſchwellen, und belegt zulezt den Rand der Potagenſchüſſeln mit dergleichen Champignons.

Potage von Erbſen an Faſttagen. Man macht kleine Erbſen aus den Schoten, ſucht die gröſten heraus, richtet eine durchgeſchlagene Suppe ſamt den Schoten und Peterſilie zu, läßt ſie ein wenig kochen, ſtößt hierauf alles zuſammen, thut Semmelkrumen, die in der Brühe eingeweicht ſind, darunter, ſchlägt alles durch ein Haarſieb, ſchüttet es mit den kleinen Erbſen, woraus zuvor in einer Caßerole ein Ragout mit friſcher Butter, Peterſilie nnd dem gewöhnlichen Gewürz gemacht worden, in einen Topf, und läßt es zuſammen kochen. Dann ſchwellt man Semmelrinden auf, richtet die Erbſen darüber an, und belegt den Rand mit gebakenen Artiſchokenböden und Champignons.

Potage von Fiſchen. Man nimmt aus einem Milchkarpfen die Gräten, macht ein Gehäk aus dem Fleiſch mit zehn blanchirten Champignons, paßirt es mit Butter, Salz und Pfeffer, feinen Kräutern und Fiſchbrühe; hierauf macht man ein Ragout von Karpfenmilch, Hechtlebern und Krebsſcheeren, weicht Semmelrinden in Fleiſchbrühe, garnirt die Potage mit Gehäk und Ragout, und richtet warm an.

Potage von allerhand Kleinigkeiten. Man nimmt gut Fleiſch von Hühnern, Tauben u. ſ. w. Karpfenzungen, Hechtlebern, thut alles zuſammen, nebſt fein geſchnittenen Spek, mehrern guten Kuchenkräutern, grünen Erbſen und Spargel in einen Topf, läßt es miteinander kochen, und richtet es über geröſtet Weißbrod an.

Potage von Parmeſankäß. Man nimmt Brödchen von der Dike einer mittelmäßigen Zwiebel, rin-

det ſie ab, nezt ſie in geſchmolzenem Spek, und beſtreut ſie mit klein geriebenen Parmeſankäß. Ein gröſſer Brödchen legt man in die Mitte, die kleinen rings herum mit Semmelrinden, welche bereits in Fleiſchbrühe mitonnirt ſind, und richtet darüber ein Gehäke von Rebhühnerfleiſch an; beſtreut alles mit geriebenen Parmeſankäß und richtet es an.

Potage von Schneken. Man ſiedet eine Anzahl Schneken im Waſſer mit Aſche, nimmt ſie heraus, und thut die Schwänze und die ſchwarze Haut, welche um die Schneken her iſt, davon, die weiſſe aber ſchneidet man auf, daß der Schleim ſauber heraus komme. Nach dem Puzen reibt man ſie drey bis viermal mit Salz, und wäſcht ſie wieder mit warmen Waſſer ab; ſezt ſie zum Feuer, kocht ſie vier und zwanzig Stunden, gießt das Waſſer davon und läßt ſie kalt werden; macht einen Teig von geriebener Semmel mit etwas Muſcatenblüthe und Butter, thut in die Schnekenſchaalen zuerſt ein wenig Teig, dann eine Schneke, wieder Teig und ſo fort. Zulezt kocht man es in Fleiſchbrühe und richtet es an.

Potage von Semmelrinden mit Krebscoulis. Man läßt Rinden in Fiſchbrühe aufſchwellen, und auf dem Boden der Schüſſel anbaken, legt ein gefüllt klein Brödchen darauf, ſchüttet Krebscoulis daran, und richtet es warm an.

Potage von Semmelrinden, braun mit Rebhühnercoulis. Man ſchwellt Semmelrinden in einer Potageſchüſſel in halb Kalbfleiſchjus und halb Brühe auf, und machts angebaken; dann ſchüttet man ein braun Rebhühnercoulis darüber.

Potage von Spargel. Dazu macht man die Brühe, wie an die kleine Erbſen, und thut, ſtatt des Ragout von kleinen Erbſen, wohlgewürzte Spargelſpizen darein, womit man die Potage beſezt; den Rand aber garnirt man mit gebakenen Champignons oder Semmelrinden.

Potage von jungen Tauben. Man rupft und blanchirt ſie in ſiedendem Waſſer, nimmt ſie heraus, biegt ſie ein, belegt ſie mit Spekſtreifen, ſiedet ſie in guter Brühe, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, ganzen Negelein, einem Bündchen feiner Kräuter und einer ganzen Zwiebel, kocht ſie gahr, nimmt ſie aus der Brühe heraus, kocht ſie in guter Jus von Rind- und Hammelfleiſch mit etwas Citronenſaft gelind auf, ſchwellt Semmelrinden in guter Fleiſchbrühe auf, legt die Tauben darüber, und richtet an.

Potage, weiſſe, königlich. Man nimmt die Bruſt von einem Capaun, das Halsſtük vom Kalb, drey hartgeſottene Eyerdotter und Mandeln, nebſt in guter Brühe geweichte Semmelkrumen, ſtößt alles zuſammen im Mörſel, kocht es in guter Brühe in der Caßerole, ſchlägt es durch ein Haartuch, und ſchüttet es über die Potage.

Potage von Zwiebeln an Faſttagen. Man wendet ſechs und dreyſig bis acht und vierzig geſchälte Zwiebeln von gleicher Gröſſe im Mehl um, bakt ſie in geſchmolzener Butter, daß ſie ſich wohl färben, nimmt ſie heraus, läßt ſie wohl abtropfen, thut ſie in ein Töpfchen und gießt Fleiſchbrühe daran. Dann läßt man in eben der Brühe Rinden aufſchwellen, legt ein klein Brödchen in die Mitte, belegt den Rand der Schüſſel mit einer Reihe gebakener Zwiebeln, ſchüttet die Zwiebelbrühe über die Potage und richtet ſie an.

Prinzeſſenpaſtete. Man nimmt Zukerteig, macht kleine Paſteten in kleine blecherne Mödel sehr dünn, thut eine gehakte Capaunenbruſt mit Rindsmark darein, würzt es mit geſalzenem Gewürz, mengt auch in Butter geröſtete Schwämme darunter. Wenn ſie nun gefüllt, dekt man ſie mit jenem Teig und bakt ſie in einer Viertelſtunde.

Preßkopf. Man ſiedet Schwarte, ein paar Kalbsfüſſe, Schweinsfüſſe, vom Kinnbaken, Ohren und von dem Hals des Schweins mit Salz und Waſſer weich, thuts heraus, lößts von den Beinen ab, ſchneidets zu kleinen Stükchen, thuts in einen Tiegel nebſt geſchnittenen Citronen, Pfeffer, Ingber, Negelein, Citronenſaft, einer Zwiebel, ein paar Lorbeerblättern, ein halb Gläschen Eßig, ein paar Löffel voll Brühe, worinn es geſotten, dekt es wohl zu, und läßts aneinander kochen. Hierauf thut man die Zwiebel und die Lorbeerblätter heraus, nimmt, wenn es nicht ſauer genug, noch etwas Eßig, rührt auch dürre Bratwürſte und geräucherte geſottene Schinken darunter, gießt es in ein Porzellangeſchirr und läßt es ſtehen. Will man viel Sulz dazwiſchen haben, ſo gießt man vor dem Einfüllen noch ein paar Löffel voll klare Brühe von dem geſottenen Fleiſch daran. Will man ſie aber in Schwarten haben, ſo legt man ſie auf einer Serviette in einer Schüſſel herum, füllt die Maſſe darein, dekt ſie mit Schwarten zu und bindet ſie rund und feſt zu, thut die Serviette oben auseinander, legt ſie zwiſchen zwey hölzerne Teller, und beſchwert ſie mit Steinen oder Gewicht. Beſſer

aber bedient man ſich hiezu einer Preſſe.

Punſch. Man nimmt Arrak, in deſſen Ermangelung Brandtewein, am beſten Franzbrandtewein, Brunnenwaſſer, Citronenſaft, etwas Citronenſchaalen, Zuker und Muſcatennuß. Das Waſſer ſiedet man im Theekeſſel, mit oder auch ohne Thee dazu, und thut obige Dinge, wenn es geſotten hat, darein; zuweilen thut man auch ein klein Stükchen geröſtet Brod dazu. Man trinkt es meiſtens warm.

Prügelkuchen. Man macht ein halb Pfund Zuker, ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, den man ein wenig zergehen läßt, mit ſechs bis ſieben Eyern und ſaurem Rahm an, thut klein geſchnittene Citronen und Citronat, Pomeranzenſchaalen, Zimmet, Negelein und eine Muſcatennuß darein, macht alles mit Milch vollends dünn, wie einen Kinderbrey; ſchält und ſpaltet ungefehr drey Viertelpfund Mandeln, ſchneidet jede zu drey länglichten Stükchen; ſtekt einen runden hölzernen völlig armsdiken Prügel, der in der Mitte ein Loch hat, an einen Bratſpieß, macht ihn daran feſt, und langſam über Kohlen warm; ſchmiert einen Bogen Papier mit Butter, umbindet ihn mit Bindfaden, überſtreicht ihn über und über mit dem Teig, nur daß unten und oben eines Fingers breit leer bleibt. Man ſtellt eine Bratpfanne unter, daß das Herabfallende nicht umkomme, ſondern wieder zum Teig genommen werden könne; dann wendet man es beſtändig vor dem Feuer, das aber nicht zu ſchnell seyn darf, um, bis es ein wenig gelb oder troken, doch nicht zu hart iſt. Wenn es eine Dike hat, daß die Mandeln ein wenig darinn ſteken bleiben können, wird es mit Mandeln überſtekt, aber nicht gar zu viel auf einmal. Sind die Mandeln ein wenig gelb, begießt mans wieder rings um mit einem Löffel voll von dem Teig, und verfährt ſo damit, bis Teig und Mandeln alle ſind. Wenn es durchaus ſchön gelb iſt, ſchneidet man den Kuchen unten und oben mit dem Meſſer gleich, nimmt den Prügel von dem Spieß weg, ſtreift das Papier ſamt dem Kuchen davon ab, ſtellt es aufrecht auf eine Platte, und thut das Papier ſorgfältig heraus. Ehe der Kuchen vom Prügel abgethan wird, wird ein Eis gemacht, und jede Mandel damit bedupft.

Pudding. Man ſchneidet von zwey Semmeln die Rinden, weichts in Milch ein, rührt ein Achtelpfund Butter mit ſieben Eyerdottern, ſchneidet ein Stükchen Nierenfett ganz klein, rührts dar-

darein, drükt die Semmeln feſt aus und rührts darein, mit etwas Zibeben und Roſinen, auch Citronen und Zuker, das Weiſſe ſchlägt man zu Schaum und rührts darein, ſchmiert ein Tuch ein wenig mit Butter, legt von Citronat, Piſtacien u. ſ. w. etwas auf das Tuch, gießt die Maſſe darauf hin, bindet ſie feſt zu, und läßt ſie drey Stund ſieden. Man kann eine Citronenſoſe dazu machen. In ein Stük Butter rührt man ein wenig Mehl und etliche Eyerdotter, reibt eine Citrone auf Zuker ab, machts mit Waſſer und Wein dünn, läßts unter beſtändigem Umrühren sieden und richtets über das Pudding an.

Pudding, engliſch gebaken. Man rührt ein halb Pfund Butter mit ſieben Eyerdottern, ſchält von drey Semmeln die Rinden ab und weicht es in ſüße Milch, drükt es wohl aus und rührts mit unter; thut Zuker nach Belieben, etwas geſchnittene Citronen, eine Hand voll reine Roſinen, etwas Zimmet, Citronat und Pomeranzenſchaalen darein, ſchlägt das Weiſſe von den ſieben Eyern zu einem diken Schaum, rührt es darunter, ſchmiert ein Beken mit Butter, ſtellts in Bakofen oder zieht es mit Kohlen auf, und macht eine Citronenſoſe daran.

Pudding von Krebſen. Man reibt von einer Semmel die Rinde ab und weicht ſie in Milch ein, macht von einem halben Pfund Butter, Krebsbutter, rührt von dieſem etwas mehr als die Hälfte mit ſechs Eyerdottern, etwas klein geſchnitten, ſamt Peterſilie, Prieſen und Morcheln, der Hälfte Krebsſchwänze, auch Salz, Muſcatenblüthe und Ingber, drükt die Semmel aus und thut ſie auch dazu, ſchlägt das Weiſſe zum Schaum und rührts darein, beſtreicht ein Tuch mit Butter, ſchneidet die übrigen Krebsſchwänze länglicht entzwey, legt die Oberſeite auf dem Tuch herum, und etwas Morcheln dazwiſchen, gießt die Maſſe darauf, und bindet es feſt zu, ſiedets im Salzwaſſer bey drey Stunden, thuts auf dünne Platten, und macht eine Krebsſoſe daran.

Pudding, Nudeln-, ſüß. Man macht von einem Ey und einem Dotter Nudeln, ſiedet ſie im Waſſer und läßt ſie erkalten, rührt ein Viertelpfund Butter wohl mit fünf bis ſechs Eyerdottern, thut die Nudeln darein, Zuker, Zimmet, geſchnittene Citronen und Citronat, ein paar Löffel voll ſüßen Rahm, auch Roſinen, ſchlägt das Weiſſe von den Eyern zu Schaum, bindet es in ein Tuch und läßt es zwey bis drey Stunden im Waſſer ſie-

den; dann macht man eine Citronen- oder ſonſtige ſüße Soſe daran.

Pudding, Nudeln-, geſalzen. Man macht dieſe eben ſo, nur daß man es ſalzt, und ſtatt der übrigen Süßigkeiten geſottene Prieslein und Euterlein, Morcheln und etwas Grünes darein ſchneidet, auch eine Krebs- oder Butterſoſe daran macht.

Q.

Quittenauflauf. Man ſiedet ſechs Quitten, ſchälet und ſchabt ſie, kocht das Fleiſch in einem Pfännchen mit geläutertem Zuker ab, thuts in eine Schüſſel heraus, reibt etwas Citronen mit dem Zuker ab, rührts mit einem Eyerweiß, rührts nach geſtoſſenen Zuker, daß es ungefehr mit obigem ein Viertelpfund wird, nach und nach mit ſechs Eyerweiß, welche man zu Schaum ſchlägt, an. Iſt es recht ſchaumig, ſo drükt man etwas Citronenſaft daran, und ziehts in der Tortenpfanne oder dem Bakofen auf.

Quitten zu baken. Man ſchneidet ſie zu dünnen Schnitten, das Steinichte aber heraus, legt ſie nicht in heiſſes, ſondern nur warmes Schmalz, und ſezts eine Stunde auf kleine Glut, daß ſie weich werden. Dann macht man einen Teig von Mehl, Wein und Zuker, zieht die Schnitten durch dieſen Teig, und bakt ſie im Schmalz.

Quittenbiſcuit. Man ſtößt ein Pfund weichgeſottene Quitten in einem ſteinernen Mörſel glatt, oder treibt ſie durch ein Sieb, ſchüttet eine halbe Maas Roſenwaſſer in fünf Viertelpfund Zuker, und läßt es ſo dik, wie zu einem Quittenkäß ſieden, thut die geſtoſſene oder durchgetriebene Quitten in ein Beken, gießt den Zuker ſiedheiß darüber, und rührts ſogleich ſtark und geſchwind um; ſchlägt das Weiſſe von drey friſchen Eyern mit zwey Löffeln voll Roſenwaſſer vermittelſt eines Pinſels wohl ab, daß es zu lauter Schaum wird, und rührts unter die Quitten eine gute Stunde, gießt das am Boden befindliche Wäſſerige weg, und wirft kleine geſchnittene Citronenſchaalen darein. Nach dieſem macht man eine Kapſel von Oblaten, wie zu andern Biſcuit, in die Höhe oder in die Länge, daß der Zeug darein komme, doch darf man ſie nicht zu niedrig machen. Dann läßt man ſie in einem lauen Zimmer ſtehen, bis ſie ſo weit troknen, daß ſie ſich ſchneiden laſſen, welches man aber kaum in vierzehn bis zwanzig Tage thun kann. Will man ſie nun ſchneiden, ſo tunkt man ein ſcharf Meſſer in ſiedheiß Waſſer,

ſer, legt die geſchnittene Biſcuits auf Papier, und läßts in einer warmen Stube troke. werden. Will man ſie aber eher troken haben, ſo rührt man gleich anfangs einer Nuß groß eingeweichten und durchgepreßten Tragant darunter. Dies aber unterbleibt lieber.

Quittenbrod. Man preßt den Saft durch ein Tüchlein, reinigt die ausgepreßten Quitten von dem ſteinichten Weſen, nimmt Zukermehl, läutert es mit Eyweiß und kocht es; thut die durchgedrükten Quitten hinein, rührts erſt über gelindem Feuer, zieht alsdann die Maſſe auf und über ſtarkem Feuer ab, gießt ſie in naſſe dazu gemachte Schachteln, läßt ſie etliche Wochen in der warmen Stube ſtehen, bis ſie ausgetroknet ſind, dann verwahrt man ſie.

Quitten zu dämpfen. Man ſchält die Quitten, gießt Wein und etwas Waſſer daran, zukert ſie wohl, bindet ein wenig Quittenkerne in ein Tüchlein, und läßt ſie ſieden, bis ſich die Brühe ſulzt und die Quitten weich werden. Dann richtet man ſie in eine Schüſſel an, ſtreut Citronenſchaalen darauf oder beſtekt ſie mit klein überzogenem Zuker, Zimmet, oder länglicht geſchnittenen Mandeln oder Piſtacien. Sollen die Quitten roth ſeyn, ſo nimmt man ſtatt des Waſſers Quittenſaft, und läßt ſie ſodann dämpfen.

Quitten, ganze einzumachen. Man ſticht den Buzen aus recht reifen Quitten aus, ſchält ſie ſauber, ſiedet ſie in vergohrnen Weinmoſt fein weich, doch, daß ſie nicht zerfallen, nimmt ſie heraus, beſtekt ſie mit Zimmet und Negelein, ſiedet den Moſt, worinn ſie geſotten haben, ſo dik, als man den geſottenen Wein zu ſieden pflegt, thut ſie in ein Glas, ſchüttet den ſüßen Wein kalt darüber, und hebt ſie zum Gebrauch auf.

Quittenfleiſch zu machen. Man läßt ein Pfund Zuker mit einer halben Maas wohl ausgepreßten rothen Quittenſaft fein langſam zugedekt ſieden, bis er roth wird, und faſt geſtehen will; hierauf rührt man zwey gute Löffel voll durchgeſchlagene Quitten darein, daß es fein glatt wird, drükt auch den Saft von einer Citrone darauf, und läßt es ſieden, bis es geſteht, thuts in ein Glas, und nimmts, wenns auf den Tiſch kommen ſoll, ſtükweis heraus.

Quitten, gefüllt. Man ſchält ſie, ſchneidet oben einen groſſen Dekel ab, nimmt die Kerne weg und höhlt jene ein wenig aus. Indeſſen macht man eine Fülle von gehakten oder geſtoſſenen

Mandeln, Weinbeeren, Corinthen, Zuker und Zimmet, und feuchtet ſie mit gutem Wein an, thut die Fülle in die ausgehöhlte Quitten, und macht das abgeſchnittene Pläzchen wieder darüber; ſezt ſie in einen Tiegel und gießt ſo viel Wein daran, daß ſie darinn ſieden können. Sind ſie halb geſotten, ſtreut man Zuker und Zimmet darein, läßt ſie gar einſieden, und richtet ſie an, ſezt aber die Dekel in die Höhe und ſtreut Zuker und Zimmet darauf.

Quittengallerte. Man ſchneidet vier Pfund faſt reife Quitten in Stüken und gießt drey Kannen Waſſer darauf. In dieſem kocht man ſie ſo lang, bis ſie zu Marmelade werden, welche hernach durch ein Sieb gegoſſen wird. Auf jede halbe Kanne ſiedet man ein Pfund Zuker a la plume, thut den Saft zum Zuker, daß beydes zuſammen auf einem mäſſigen Feuer kocht, damit die Gallerte Zeit hat, roth zu werden. Wenn man etwas Gallerte mit dem Schaumlöffel aufſchöpft, und dieſe breit wieder abfällt, ſo kann man ſie in Töpfchen aufheben.

Quittengehäke. Man ſiedet die Quitten in ſüßem Wein, treibt ſie durch einen Durchſchlag, rührt drey Eyerdotter und ein wenig Rahm darunter, ſtreut auch Zuker und Zimmet darein; läßt hierauf Butter in einer Schüſſel zergehen, ſchüttet den Teig darein, und läßt ihn auf Kohlen aufſieden.

Quittengehäke, aufgegangenes. Man ſiedet die Quitten im Waſſer recht weich, treibt ſie durch ein Siebchen in eine tiefe Schüſſel, zukert ſie wohl, und rührt ſie damit lange um. Dann ſchlägt man das Weiſſe von zwey bis drey Eyern darein, und miſcht es durch langes Rühren gleichfalls darunter, daß es zu Schaum wird. Dieſen trägt man unter ſtetem Rühren nach und nach in die Quitten ein. Zulezt miſcht man ein wenig klein geſchnittene (würflicht) Citronenſchaalen darunter, und beſtreicht vor dem Anrichten eine Schüſſel mit Butter, worein man das Gehäke fein hoch aufeinander richtet, in einer Tortenpfanne bakt und mit Zuker beſtreut.

Quitten zu kochen. Man ſchält und ſchneidet ſie mitten entzwey, thut die Kerne heraus, kocht die Quitten im Waſſer halb ab, ſezt ſie in eine Schüſſel, beſtekt ſie mit Mandeln, thut ein wenig Wein und Zuker, auch Kirſchen- oder Maulbeerſaft daran, läßt ſie auf Kohlen gahr ſieden, und beſtreut ſie mit Zuker und Zimmet.

Quitten und Birnen zuſammen zu kochen. Man nimmt ein Drit-

Drittel Quitten und zwey Drittel Birnen, ſchält und kocht ſie miteinander in kurzer Brühe, thut Butter, Corinthen, und etwas geriebene Semmeln dazu, läßt es miteinander durchſtoſen, richtet ſie an, und beſtreut ſie mit Zuker und Zimmet. Man kann auch im Kochen ein Stük Butter dazu thun, und ſo viel Brühe machen, daß man Scheiben von Roggenbrod darunter ſchneiden kann.

Quittenlebzelten, genueſer Man ſiedet ſchöne Quitten im Röhrwaſſer ab, ſchält ſie, reibt ſie auf einem Reibeiſen, ſchüttet ein Pfund Quittenmark und ein Pfund fein geriebenen Zuker in einen Keſſel, und ſiedet es ſo lang, bis es auf einem Zinnteller geſteht, rührts beſtändig, thut Muſcatenblüthen- und Nuß, Negelein, Zimmet, Cardamomen, Citronen- und Pomeranzenſchaalen, Citronat, alles klein zerſchnitten darunter, und läßts noch einen Sud thun. Soll es ſäuerlich ſeyn, ſo thut man nach dem Sud das Mark von einer bis zwey Citronen darein, ſchneidet von Citronat kleine Pläzchen, und rührt ſie auch darein, ſchüttet es endlich in blecherne Mödel, die hohl ſind und keine Böden haben.

Quittenlebzelten, rothe. Man läutert ein Viertelpfund geſtoſſenen Zuker mit Waſſer, bis er groſſe Blaſen bekommt; dann ſiedet man rothe Flekchen darinn, bis der Zuker roth wird. Die Flekchen nimmt man wieder heraus, thut den Zuker vom Feuer, rührt vier Loth wohldurchgeſiebtes Quittenmark darinn fein glatt ab, ſezts wieder aufs Feuer, läßts gemächlich noch ein wenig ſieden und läßts immer auf Kohlen ſtehen, bis mans wie die andern in Mödel füllt.

Quitten in Mödeln Man ſiedet ſie weich, ſchält ſie, und ſchneidet kleine Blättchen daraus, nimmt ein halb Pfund der geſchnittenen Quitten und ein Pfund geläuterten Zuker, rührt die geſchnittene Quitten hinein, läßt ſie geſchwind kochen, thut ſie ein wenig auf einen Zinnteller, nimmts, wann es geſteht, vom Feuer, ſchneidet das Gelbe von einer Citrone weg, ſchneidet Blumen u. ſ. w. daraus, legt ſie in flachen Gläſern oder kleinen Schachteln auf den Boden, richtet die Quitten mit einem Meſſer, und die Blätter fein zwiſchen die ausgeſchnittene Citronen, damit man ſie durchſehen könne, wie ein Glas.

Quittenmus. Man kocht ſie mit Wein und Waſſer, und ſchabt, wenn ſie aufſpringen, mit einem Meſſer die Schaale ab, drükt ſie durch in einen Topf, und

 thut

thut guten Wein und viel Zuker und Zimmet daran.

Quittenſaft. Man nimmt eine Maas rohen ausgepreßten Quittenſaft, thut ein Pfund Zuker daran, ſiedets, drükt von zwey Citronen den Saft aus, ſchüttet ihn daran, und ſiedet ihn zu einer völligen Saftdike, und gießt dieſen Saft endlich, wenn er wieder ein wenig erkaltet iſt, in ein Glas.

Quittenſchnee. Man kocht Quitten in Waſſer mürb, ſchält ſie, ſchabt das Fleiſch von den Kernhäuſern ab, reißts klein, treibts durch einen Durchſchlag, thuts in eine tiefe Schüſſel, rührts eine Stunde lang immer nach einer Seite, thut Zuker, Zimmet und geriebene Citronenſchaalen gleich anfangs darein, nimmt auf dreyſig bis fünf und dreyſig Quitten, ſechs Eyerweiß, ſchlägt eins nach dem andern auf einem Teller mit einem Meſſer klein, thuts gleich zu den Quitten und rührts immer, bis es recht knirſcht, beſtreicht eine blecherne Schüſſel mit Butter, macht auch einen kleinen Rand um die Schüſſel, ſchüttet das Angerührte hinein, bakts in einer Tortenpfanne, und ſtreut, wenn es im vollen Aufſteigen iſt, geſtoſſenen Zimmet und Zuker etwas dik darauf.

Quittenſtrauben. Man ſchüttet in einem Topf an acht Quitten Röhrwaſſer, ſiedet ſie weich, ſchälet ſie, ſchneidet ſie in Plätzchen, treibt ſie durch ein Sieb, rührts mit geriebenem Eyerbrod, einer guten Hand voll Mehl und Zuker durcheinander, formirt Strauben aus dieſem Teig, und bakts in einer Pfanne mit heiſſem Schmalz, wie die Mandelſtrauben.

Quittenſtrizeln, ſaure. Man ſiedet ein Pfund Quitten weich, nimmt das Beſte davon, ſtößt es glatt ab, nimmt fünf Viertelpfund Zuker und einen Röſſel Waſſer, und ſiedets ſo dik, wie zu den Quittenlebzelten. Dann ſchüttet man mit Zuker abgeſtoſſenen Citronenſaft dazu, daß es ſäuerlich werde, und rührts darein; der Zuker aber muß warm bleiben, ſo lange man rührt. Nach dieſem thut man die Quitten darein, und rührts wohl, bis es weiß wird, und ſchüttet es auf ein Papier, und wann es geſtanden iſt, ſchneidet man es eines Fingers breit, thut auch Citronenſchaalen darunter, und läßt es troken werden.

Quittenwerk von Mandeln und Citronen. Man überſiedet ein Pfund Quitten, ſchneidet das Gelinde ab, ſtößt es nebſt einem halben Pfund Mandeln in einem ſteinernen Mörſel zart, ſchneidet das Gelbe von einer groſſen Citrone dazu, doch, daß das Weiſ-

ſe bey dem Gelben einen Meſſerrüken dik bleibt. Hierauf läßt man es über Nacht im Waſſer liegen, ſchneidets ganz dünn, läutert ein und ein halb Pfund Zuker und ſiedet ihn ganz dik. Nach dieſem läßt man die Citronen im Waſſer einen Sud thun und ſie wieder troken werden, auch kann man dieſe nebſt den Quitten und Mandeln in dem geläuterten Zuker ſo lang, bis ſie ſich von der Pfanne löſen, ſieden, aber zugleich rühren, daß ſie nicht anbrennen. Dann ſchüttet man die Maſſe in blecherne Mödel, beſtreut ſie mit Zuker, rührt ſie oft um, und troknet ſie beym Ofen.

R.

Ragout von gebratenen Eyern. Man ſcharrt zwölf Eyer in heiſſe Aſche, daß ſie darinn ganz hart braten, ſchält und ſchneidet ſie in Scheiben, bratet ſie mit Salz, Pfeffer, geriebener Muſcatennuß, nebſt geſchnittenen Schalotten und klein gehakten Thymian in Butter, bis ſie eine bräunliche Farbe bekommen; dann thut man ein wenig braune Jus und etwas Salz dazu; indeſſen reibt man einen Teller mit Schalotten, richtet es darauf an, und drükt ein wenig Citronenſaft darüber.

Ragout von einer Gans mit Borſtorferäpfeln. Die Gans haut man in Stüke, wäſſert ſie ein wenig aus, und kocht ſie in einer kurzen Brühe, nemlich mit ein wenig Waſſer, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, feinen Kräutern und Gewürz gahr, macht ein wenig braun Mehl, und thut das Gänſefleiſch dazu nebſt würflicht geſchnittenen Borſtorferäpfeln, Corinthen, ein wenig Zuker und länglicht geſchnittenen Mandeln; die kurze Brühe thut man durch ein Sieb darauf, das Fett aber nimmt man ab, alsdann läßt man es zuſammen durchkochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und ſalzts ein wenig.

Ragout von Hirſchwildpret. Man ſpikt ein Stük mit groſſem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Spek, thut es in eine Caßerole mit geſchmolzenem Spek, läßt es mit Brühe oder heiſſem Waſſer und ein paar Gläſern Wein kochen, würzt es mit Salz, Muſcatennuß, einem Bündchen guter Kräuter, einigen Lorbeerblättern, einem Stük von einer grünen Citrone, und läßt es drey bis vier Stunden kochen, nachdem es nemlich hart iſt. Wenn es gahr iſt, macht man die Soſe mit einem guten Coulis diklicht, und thut beym Anrichten Capern und Citronenſaft dazu.

Ragout von Kalbfleiſch. Man ſchneidet einen Kalbsſchlegel (Keule) in fingersdike Stüke, zieht ein wenig Spek durch, thut es in eine Caßerole, giebt Pfeffer, Salz, Muſcatenblůthe, auch ein paar ganze Zwiebeln und Peterſilie dazu, låßt es braun ſchwizen, gießt etwas Fleiſchbrůhe oder Waſſer daran, låßt es kurz einkochen, richtet das Fleiſch an, und gießt die Brůhe durch einen Seiher darůber.

Ragout von Kalbsprieſen mit Champignons. Man wåſſert die Prieſen aus, und låßt ſie in heiſſem Waſſer ein wenig ſteif werden. Dann ůberſpikt man ſie ein wenig fein, macht etwas Mehl braun, thut die Prieſen hinein und låßt ſie auf beyden Seiten ein wenig gelbbraun braten. Dann thut man ganz klein gehakte Zwiebeln, Lorbeerblåtter und Champignons, die man vorher einweicht, und ein wenig Brůhe darauf, und låßts damit durchkochen. Endlich thut man Salz und Citronenſaft daran.

Ragout von Kalbsmilch mit Auſtern Man blanchirt die Kalbsmilch ſauber, puzt ſie, daß ſie weiß wird, und legt ſie in kalt Waſſer; ſchmiert eine Caßerole dik mit Butter an, thut die Kalbsmilch und dreyſig Auſtern darein, wůrzt ſie mit Muſcatenblůthe, Citronenſchaalen, Lorbeerblåtter, und paßirt alles zuſammen auf Kohlen. Dann gießt man gute Coulis darauf, låßt es durcheinander kochen, aber nicht gar lang, und richtet es an.

Ragout von Kalbsmilch mit Krebſen. Man bricht ſechzig Krebſe aus, ſiedet ſie halb gahr, ſo daß ſie noch etwas roh bleiben, und nimmt die Schwånze und Scheeren davon; thut Krebsbutter in eine Caßerole, legt die Kalbsmilch und Krebſe zuſammen hinein, paßirt und wůrzt es mit Muſcatenblůthe. Während dem Paßiren ſchůttet man ein paar Lőffel voll ſauren Rahm daran, gießt Coulis darauf und låßt es ganz gemach kochen. Bey dem Anrichten kann man Piſtacien darunter mengen. Statt des Coulis kann man klein geriebene Semmeln oder gebrannt Mehl daran thun.

Ragout von Rebhůhnern mit Auſtern. Wenn man ůbriggebliebene Rebhůhner hat oder auch friſche nimmt und bratet, ſo halbirt oder viertheilt man ſie, legt ſie in eine Caßerole, thut Muſcatenblůthe, Ingber, Citronenſchaalen und eine ganze Zwiebel dazu, gießt ein Glas ſůßen Wein darauf, ſchůttet fůnf und zwanzig Auſtern und reine Butter dazu, und låßts auf Kohlen gemach

mach kochen. Hat es eine Weile gekocht, ſo thut man die Zwiebeln heraus, und drükt beym Anrichten Citronenſaft darein.

Ragout von Rebhühnern mit Capern. Wird eben ſo zubereitet, wie das eben beſchriebene.

Ragout von Rebhühnern mit Sardellen. Man ſchneidet gebratene Rebhühner in Stüke und legt ſie in einen Tiegel, wäſcht fünf gewäſſerte Sardellen ſauber, zieht das Fleiſch von den Gräten, hakt es klein, und thut es in einen Durchſchlag, gießt ein wenig Fleiſchbrühe darauf, und treibt ſie durch. Dann ſchüttet man Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen und ein paar Löffel voll Wein, auch braun Mehl daran, legt ein Stük Butter dazu, und kocht es auf Kohlen. Hat es kurz genug gekocht, ſo richtet man an.

Ragout von Schnepfen. Man ſchneidet die Schnepfen, wenn ſie recht gereinigt, und in halb Wein und halb Fleiſchbrühe gedämpft ſind, in zwey Theile, röſtet etwas Mehl in Butter braun, legt die zerſchnittenen Schnepfen in einen Topf, rührt die gehakte Leber und was ſonſt zum Schnepfenſchweiß gebraucht wird, unter das geröſtete Mehl, und richtet es über die Schnepfen an, gießt alsdann den Wein und die Fleiſchbrühe, worinn ſie zuerſt geſotten worden, wieder darüber, würzt es mit Muſcatenblüthen, Pfeffer, Negelein und Salz, thut einige Champignons dazu, und läßt alles zuſammen aufſieden.

Ragout von Waſſerſchnepfen. Man nimmt zerlaſſenen Spek, paßirt die entzwey geſchnittene Schnepfen, ohne von dem Innwendigen etwas heraus zu thun, in einer Caßerole, würzt ſie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zwiebeln, Peterſilien und ein Bündchen feine Kräuter daran, läßt alles zuſammen ein wenig auf Kohlen ſtehen, und richtet es mit einem Jus von Champignons an.

Ragout von Schweinsohren oder Füßen. Man kocht ſie im Waſſer, läßt ſie darinn liegen, bis ſie erkalten; ſchneidet ſie in kleine Stükchen, hakt Zwiebeln klein, legt ein Stük Butter in eine Caßerole, machts mit ein wenig Mehl braun, thut die klein gehakte Zwiebeln mit den Ohren oder Füßen darein, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, thut Muſcatenblüthe, Salz, Pfeffer und ganze Negelein daran, und läßt es kochen. Vor dem Anrichten ſchüttet man einen bis zwey Löffel Weineßig oder den Saft von einer ſauren Citrone daran, und läßt es einmal damit aufkochen.

Rahm von Citronen. Man mengt das Weiſſe von acht Eyern, ein

ein Viertelpfund Zuker und den Saft von acht Citronen wohl untereinander. Wenn der Zuker geſchmolzen und alles zuſammen hernach durch ein Sieb gelaufen iſt, ſo ſezt man es über das Feuer, auf welchem es aber nicht kochen darf, ſondern nur ſo lang beſtändig gerührt werden muß, bis es dik wird. Dann richtet man es an.

Rahm mit Erdbeeren. Man vermengt eine halbe Maas Milchrahm mit einem Viertelpfund Zuker und kochts bis auf die Hälfte ein; ſtößt zwey Hände voll friſche und gewaſchene Erdbeere in einem Mörſel, und thut ſie unter den Rahm. Wenn es halb abgekühlt iſt, rührt man einer Erbſe groß Milchrab in den Rahm, drükt ihn durch ein Tuch und richtet ihn in die Schüſſel an. Dieſe ſezt man in den warmen Ofen, daß der Rahm gerinnt, und läßt ihn auf dem Eis kalt werden.

Rahm in Geſtalt eines Felſen. Man thut ein wenig grün geriebene Citrone mit etlichen Löffeln voll feinen Zuker in eine halbe Kanne diken Rahm, und quirlt alles zuſammen, bis der Rahm recht ſchäumt. Dann richtet man ihn in Geſtalt etlicher kleiner Felſen an, und bringt ihn auf die Tafel.

Rahmkuchen. Man nimmt eine Maas ſchön Mehl, thut ein Viertel davon in einen groſſen Aſch, ſchüttet eine Maas ſauren Rahm dazu, knetet es mit ein wenig Salz, einem Quintchen geſchnittenen Muſcatenblüthe, auch funfzehn Eyern, und zwar nur die Hälfte von den Dottern, untereinander, thut noch mehr Mehl dazu, macht ihn aber nicht zu feſt. Dann bricht man zwey Pfund friſche Butter in Stüke, knetet ſie wohl im Teig durch, legt den Teig auf ein Bret, würkt ihn noch ein wenig, aber nicht zu ſtark, von Mehl aus, ſtreut ein klein wenig Mehl unten in den Aſch, thut den Teig darein, ſtreut aber kein Mehl oben darauf, und ſezt ihn in den Bakofen. Nach dieſem läßt man davon aufmandeln, ſo lang die Bakſchüſſel iſt, fein dünn, dupfet mit einem Meſſer kleine Löcher darauf, und beſtreicht ihn, wenn er gebaken iſt, mit zerlaſſener Butter.

Rahmſtrauben. Man ſiedet eine halbe Maas ſüßen Milchrahm mit vierzehn Loth friſcher Butter auf, rührt achtzehn Loth fein Mehl darein, läßt es unter ſtetem Rühren auf der Glut wohl abtroknen, ſalzts, rührt zehn Eyerdotter darein, macht einen Teig ſo dik, daß er durch den Straubenlöffel lauft, an, bakt die Strauben gelb aus dem heiſſen Schmalz, und giebt ſie warm und gezukert.

Rebhühner, gebraten und mit Schinken zugerichtet. Man rupft ſie und nimmt ſie aus, die Lebern aber ſtößt man mit geſchabtem Spek, einer gehakten Zwiebel, Peterſilie und einer Trüffel im Mörſel, würzts mit Salz, Pfeffer, ein wenig gutem Gewürz und feinen Kräutern. Wenn alles wohl geſtoſſen iſt, macht man die Haut von den Brüſten los, und füllt ſie mit der Fülle von Leber, hernach macht man ſie ſteif, belegt ſie mit Spek, und ſtekt ſie an den Spieß. Dann ſchneidet man magere und geſchlagene Schinken in kleine Scheiben, belegt damit den Boden einer kleinen Caßerole, dekt ſie zu, und läßt ſie ſchwizen; wenn ſie anbaken, thut man ſo viel Mehl dazu, als man zwiſchen drey Fingern faſſen kann, rührts auf dem Caßerolloch um, gießt Jus ohne Salz daran, thut ein Bündchen feine Kräuter dazu, und kochts gemächlich bey gelindem Feuer. Den Schinken aber muß man wohl abfetten. Hernach macht man ihn mit einem Kälber- und Schinkencoulis diklicht. Sind die Rebhühner gebraten, ſo zieht man ſie vom Spieß, legt ſie in die Schüſſel, belegt ſie mit den Schinkenſcheiben, thut die Jus darüber, und richtet ſie warm an.

Rebhühner, gebraten mit einer Karpfenſoſe. Die Rebhühner füllt man zwiſchen Haut und Fleiſch mit geraſpeltem Spek, und gewürzt. Hierauf belegt man ſie mit Spek, und gießt eine Karpfenſoſe darüber: nemlich, man belegt den Boden einer Caßerole mit guten Kalbfleiſchſcheiben; hiezu legt man noch Schinkenſcheiben nebſt einem Bündchen feiner Kräuter; dann nimmt man einige Karpfen aus, wäſcht ſie, ohne ſie zu puzen, im Waſſer, ſchneidet ſie ſo in Stüke, als wenn man ſie in ihrem Blut kochen wollte, legt ſie in vorerwähnte Caßerole, und läßt ſie auf dem Caßerolloch färben, als wenn eine Jus davon gemacht werden ſollte. Hierauf werden ſie mit Kälberjus benezt, eine Flaſche Champagnerwein, eine Zwiebel, Knoblauch, einige gehakte Champignons, Trüffeln und einige kleine Semmelrinden dazu gethan, läßt alles fein kochen, nur muß es nicht zu geſalzen ſeyn. Hat es recht gekocht, ſo drükt man es durch ein Haartuch, und ſieht zu, daß die Soſe diklicht ſey; ſonſten ſchüttet man etwas vom Rebhühnercoulis darunter, und thuts zuſammen in eine Caßerole. Ehe man anrichtet, legt man die Rebhühner in die Soſe, und hält ſie warm darinn. Iſt es zum Anrichten Zeit, legt man jene in die Schüſſel, und gießt die Soſe darüber.

Rebhühner, gebraten mit feinen Kräutern. Man rupft und nimmt ſie aus, und macht ſie vom Bruſtfleiſch los; dann nimmt man geſchabten Spek, thut ein wenig Peterſilie dazu, hakt ein wenig feine Kräuter, würzt es mit Salz und Pfeffer, und miſcht alles wohl untereinander; füllt damit die Rebhühner zwiſchen Haut und Bruſtfleiſch, belegt ſie unten und oben mit Spek, und ſtekt ſie an den Spieß. Sind ſie gahr, ſo zieht man ſie vom Spieß, nimmt den Spek weg, legt die Hühner in die Schüſſel, thut Schinkeneſſenz darüber, und richtets warm an. Statt dieſer Eſſenz kann man auch klare Coulis nehmen.

Rebhühner, gebraten, auf polniſch. Wenn ſie ausgenommen ſind, ſo thut man ihnen Butter in den Leib, wikelt ſie in Schinken und Papier, und bratet ſie am Spieß. Sind ſie gahr, ſo hebt man ihnen einen Schlegel in die Höhe, reißt ihn aber nicht ab, thut etwas Ingber, gehakte Schalotten und Peterſilie, Salz und ein wenig friſche Butter in den Leib, zerquetſcht die beyden Flügel zwiſchen zwey Tellern, thut einige Schnitten Pomeranzenſchaalen, ein wenig Bouillon, etwas Brodkrumen darauf, und ſezt ſie eine Weile auf Kohlen zwiſchen zwey Schüſſeln nebſt Pomeranzenſaft und ein halb Glas Champagnerwein, läßt ſie einmal damit aufwallen, und richtet ſie warm an.

Rebhühner zu kochen. Man rupft und nimmt ſie aus, hakt ihnen die Flügel ab, ſpannt die Beine auf und wäſſert ſie; läßt ſie in warm Waſſer aufwallen, beſtekt ſie mit Negelein und Zimmet, legt ſie in eine Caßerole, thut ein Stük Butter daran, dekt ſie zu und läßt ſie dämpfen; gießt eine gute Brühe und Wein darauf, und ſtreut Negelein und Muſcatenblüth darüber; endlich bräunt man Mehl, beſtreut die Hühner damit, drükt Citronenſaft darauf, und ſtreut beym Hingeben noch Semmelkrumen und Citronenſchaalen darüber.

Rebhühner mit Peterſilienwurzeln und Negelein. Wenn ſie gepuzt ſind, ſchneidet man ihnen Köpfe und Beine ab, blanchirt ſie und ſezt ſie mit Fleiſchbrühe zum Feuer; ſchabt Peterſilienwurzeln, ſchneidet ſie nach Belieben, thut nebſt ganzen Negelein, Muſcatenblüthen und in Butter geröſtete und geriebene Semmel auch dazu, legt Butter daran und kocht ſie gahr.

Rebhühner mit Pomeranzenſchaalen. Wenn die Rebhühner meiſt gahr ſind, thut man das Waſſer davon, und gießt wieder Wein darauf, thut eine geſchnittene Pomeranze, Butter,

Pfeffer, Zuker und Semmelkrumen daran, und läßt es wohl kochen.

Rebhühner zu mariniren. Man ſpaltet ſie entzwey, klopft ſie, und läßt ſie in einer Soſe drey Stunden mariniren. Dann macht man einen klaren Teig von Mehl, mit weiſſem Franz- oder andern Wein, Eyerdotter und ein wenig zerlaſſener Butter. Man läßt die Rebhühner abtropfen, weicht ſie in den Teig, und bakt ſie in geſchmolzenem Schweinenſchmalz, und richtet ſie mit gebakener Peterſilie an.

Rebhühnerſuppe. S. Suppe.

Rebhühnertorte. S. Torte.

Rehbug, Rehkeule, (Schlegel) zu braten. Man häutelt das Fleiſch ſauber ab, ſchneidet Spek zimlich zart, ſpikt es ſauber und ſalzt es ein wenig. Wäre es ſchweißig, ſo wäſcht mans erſt ſauber, oder brennts mit heiſſem Waſſer, ſtekts an den Spieß, und bratet es bey Kohlen oder hartem Holz. Iſt es bald troken, ſo begießt man es mit Butter, die aber nicht braun gemacht ſeyn darf, und läßt es ferner braten. Hierauf legt man ein paar ganze Zwiebeln in die Bratpfanne, daß die Jus darauf lauft, und begießt das Fleiſch damit oft. Iſts nun bald gahr, so begießt man es noch einmal, dann richtet man es an und gießt die Jus erſt in die Schüſſel, das Fleiſch, Schlegel u. ſ. f. legt man oben darauf, beſtreut die Schüſſel mit Semmel.

Rehkeule mit einer Soſe. Man ſpikt und bratet ſie am Spieß, ſticht oft mit einem Meſſer darein, und begießt ſie fleißig mit heiſſer Butter, daß ſie braun werde. Darnach ſchneidet man Aepfel dünn und klein länglicht, röſtet ſie im Schmalz mit zimlich kleinen Roſinen braun, würzts mit Pfeffer, Ingber, Zimmet und Zuker, gießt ein Glas guten Wein daran, röſtet etwas Mehl im Schmalz, thut dies alles dazu, und läßts über Kohlen nicht dik ſieden, ſo iſt die Brühe gemacht.

Rehkeule, gedämpft. Man häutelt ſie, beizt ſie einige Tage in Weineßig, ſpikt, ſalzt und würzt ſie mit Negelein und Pfeffer, thut ſie in einen Topf, gießt Eßig, Waſſer und ein wenig Wein daran, und läßt ſie ſieden, bis ſie weich wird. Indeſſen röſtet man geſchälte und klein geſchnittene Aepfel im Schmalz, thut gehakte Weinbere und geriebene Lebkuchen dazu, gießt ſüßen Wein daran und würzt es nach Belieben. Hierauf ſeiget man die Brühe von der Keule, worinn ſie geſotten hat, gießt erſtgemeldte Brühe darüber, läßt es ſo mit-

mit einander dämpfen, richtet es in eine Schüſſel an, ſtreut Zimmet und klein geſchnittene Citronenſchaalen drauf, gießt die Brühe drüber, und giebt es hin.

Rehrüken, zu braten. Man ſpeilert ihn, wie einen Haaſen, häutelt und ſpikt ihn ſauber, und verfährt übrigens, wie mit der Keule.

Rehbraten auf Butter. Uebrig gebliebenen Braten ſchneidet man zu feinen Stüken, ſezt Butter in der Caſſerole zum Feuer, und thut, wann ſie braun iſt, geſchnittene Zwiebeln nebſt dem Braten dazu, und röſtet ihn, doch daß er nicht zu hart werde, oder verbrenne. Dann richtet man ihn an, und gießt die braune Butter mit den Zwiebeln drüber.

Rehbraten mit Capern. Man hakt den Braten zu kleinen förmlichen Stüken, thut dieſe in einen Tiegel, legt ein Stük Butter, auch geriebene Semmeln, Muſcatenblüthen, Capern, Jngber, und Citronenſchaalen daran, gießt ein wenig Wein und Bouillon dazu, und läßt es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dik wird, und richtet es an.

Rehbraten, gedämpft mit Citronen. Man hakt den übrigen Braten in Stüke, ſezt in einem Tiegel Butter aufs Kohlfeuer, und wann ſie braun iſt, ſo rührt man ein wenig Mehl drein, und läßt es röſten, bis es lichtbraun iſt, gießt Bouillon und Wein drauf, würzt es mit Pfeffer, Jngber und Cardomomen, ſchneidet Citronenſchaalen und Scheiben drein, und kocht es zuſammen.

Rehbraten mit Sardellen. Wird gemacht, wie das eben beſchriebene, nur daß man vier bis fünf Sardellen auswäſcht, dieſelbe von den Gräten ablößt, ſie klein hakt, und unter die Brühe rührt.

Rehlebermuß. Man ſchneidt eine Rehleber in vier Stüke, und bratet ſie auf dem Roſt genug: thut ſie dann in einen Mörſel, nimmt ſauber gewaſchene und geleſene kleine Weinbeere, auch zwey bis drey gebähte Semmelſchnitten, ſtößt alles wohl durcheinander, zerklopft es mit warmer und guter, aber nicht fetter Fleiſchbrühe, ſtreichts durch ein hären Sieb, daß es dik wird, thuts in einen verzinnerten Keſſel oder Tiegel, würzt es mit Zimmet, Negelein, Jngber und Zuker, läßt es miteinander aufſieden, und rührts mit einem Kochlöffel um, daß es nicht anbrennt.

Rehwildpret, ſauer gekocht. Man kochts in Waſſer und gehörigem Salz. Wenn es weich iſt, nimmt man es heraus, ſäubert es und wäſcht es ab, thut

es in einen andern Topf, und kocht es in Eßig gahr: würzt es mit Pfeffer, Negelein, gebratenen Spekwürfelchen und geriebenen Lebkuchen. Man läßt es ſo lang kochen, bis man meint, daß noch Brühe genug daran ſey.

Reiß, gebaken im Schmalz. Man ſchlägt fünf bis ſechs Eyer in eine Schüſſel, und zerklopft ſie, ſprengt ein wenig Salz drein, zieht den Reiß, wenn Stükchen geſchnitten ſind, in den Eyern herum, legt ihn ins heiße Schmalz, und bakt ihn heraus.

Reißgehäke. Man wäſcht, troknet nnd ſtößt ihn grob, ſiedet ihn in Rahm, rührt klein zerſtoſſene Mandeln drein, daß er eine rechte Dike bekommt, und läßt ihn noch ein wenig ſieden. Endlich zukert man ihn, und ſchüttet etliche Löffel voll Zimmet= oder Roſenwaſſer darein.

Reißklöſe oder Knöpflein Man kocht den Reiß in der Milch recht dik, und läßt ihn kalt werden; rührt etwas Butter ganz weiß, thut ſie unter den gekochten Reiß, ſchlägt ein paar Eyer dazu, würzt es dann ein wenig mit Muſcatenblüthen, Zuker und zartgeſtoßnem Zimmet, rührt endlich alles mit Semmelkrumen an, und macht Klöschen daraus, die man auch in die Suppe thun kan.

Reißkuchen. Man kocht ein Pfund Reiß in ſüſſer Milch recht dik, aber nicht zu mürbe, und läßt es kalt werden: macht ein halb Pfund abgeriebne Butter, oder ſchmelzt drey viertel Pfund Butter, klärt ſie ab und rührt ſie ſo lang, bis ſie wie ein Brey wird: dann rührt man zwölf Eyerdottern nach und nach hinein, thut Zimmet, geriebne Citronenſchaalen, und drey bis vier Hände voll zart geriebne Semmel dazu, rührt diß alles nebſt dem Reiß wohl untereinander, ſchlägt das Eyweiß zu einem ſteifen Schaum, rührts zulezt auch dazu, macht endlich einen Boden von Blätterteig in eine Tortenpfanne, umkräuſelt den Rand, thut das angerührte hinein, und bakts unten und oben mit Feuer.

Reißmilch. Man kocht Reiß in Milch, aber nicht zu dik, thut Zuker und Zimmet darein, und läßt es kalt werden.

Reißſuppe. S. Suppe.

Reißtorte. S. Torte.

Rindfleiſch, gedämpft. Man nimmt ein derbes Stük, klopft es wohl, ſpikt es mit Spek eines kleinen Fingers dik, und beſtreut es mit allerhand Würze: ſezt Butter und Spek zum Feuer; wann es braun iſt, legt man das Stük Rindfleiſch darein, und bräunt es auf beyden Seiten, gießt Fleiſchbrühe, Wein und Eßig drauf, thut Muſcathenblüthen, Ingber, Pfeffer, ganze

Negelein, Citronenſchaalen und Lorbeerblätter dazu, und läßt es ganz gemach kochen. Nach dieſem ſtößt man einen Eßlöffel voll Wachholderbeere, thut dieſe auch hinein, und läßt es ſachte dämpfen, bis es weich wird. Iſt es weich, ſo fängt man etwas von dem Fett, daß ſich auf dieſem Fleiſch geſamlet hat, herunter, und richtet es auf eine Schüſſel an: die ganze Zwiebel thut man wieder heraus, gießt die Brühe drüber, und beſtreut es mit geſchnittenen Citronenſchaalen.

Rindfleiſch, gedämpft, auf böhmiſch. Man hakt ein Stük von der dünnen Bruſt ſtükweis, etwa ein und eines halben Fingers dik, klopft es mit einem Holz, ſprengt es ein wenig mit Salz ein, und bratets ein wenig auf dem Roſt. Hierauf ſchlichtet man es in einen Topf, gießt Weißbier, Wein, Brühe und ein wenig Eſſig drauf, ſezt es auf einen Ort, und thut um den ganzen Topf Kohlen, dekt es oben zu, und läßt es dämpfen. Hat es nun ziemlich gedämpft, ſo thut man geſchälte und geſchnittene Mandeln, Zibeben, Negelein, Ingber, Pfeffer, geriebenen Lebkuchen, Zuker und ein paar Lorbeerblätter dazu. Iſt die Brühe zu kurz, ſo gießt man mehr Wein, Brühe und Eßig dazu, ſezt es wieder in die Kohlen, und rüttelt es oft um, daß es ſich fein durcheinander zieht. Endlich beſtreut man es mit Citronenſchaalen.

Rindfleiſch mit Citronenſoſe. Man kocht ein Stük in Salz, Waſſer und Peterſilie, und ſezt in einem Tiegel Butter aufs Feuer, wenn ſie braun iſt, rührt man ein wenig Mehl darein, und läßt es goldgelb werden: hernach gießt man Brühe und ein wenig Wein drauf, würzt es mit Ingber und Muſcatenblüthen, ſchneidet die Schaalen von einer ganzen Citrone, auch die Scheiben hinein, läßts kochen, und legt das Fleiſch drein. Hat es eine Weile mitgekocht, ſo richtet man es an.

Rindfleiſch, auf engliſch. Man haut ein Stük Rindfleiſch von der diken Bruſt vierekigt, ſezt es mit Waſſer in einem Topf zum Feuer, und ſchäumt es wohl ab. Iſt es halb gahr, ſo nimmt mans wieder heraus, löſt die Rippen heraus, und bindet es mit Bindfaden: ſchneidet dann ein ander drey bis vier pfündiges Stük Fleiſch in dünne Scheiben, belegt damit, wie auch mit Spekſtreifen, den Boden einer Caßerole, dekt ſie zu, daß die Scheiben ſchwizen. Wann ſie angebaken ſind, thut man ein wenig ausgeſchmolznen Spek und ein paar Hände voll Mehl hinein, und

läßts zuſammen unter beſtändigem Umrühren braun werden. Wann es braun iſt, benezt mans ein wenig mit der Brühe, in welcher die Rindsbruſt gekocht worden, thut dieſe Brühe, wie auch die Scheiben, zu dem Bruſtſtük in den Topf, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, großen Zwiebeln, gelben Rüben, Paſtinaken, Peterſilie, kleinen Zwiebeln und eine halbe Maas Wein, und laße es zuſammen kochen. Iſt es gahr, ſo nimmt man es ab, und läßts in ſeiner Jus erkalten; dann macht man ein Ragout von jungen Tauben oder Wachteln mit Kalbspriesen, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln, thut dies alles in eine Caßerole mit etwas geſchmolzenem Spek, würzt es mit Pfeffer und Salz, und gießt ein wenig Jus daran. Iſt es gahr, fettet man es wohl ab, macht es mit einem Coulis von Kalbfleiſch und Schinken diklicht, und läßts erkalten. Hernach habe man eine kleine Fülle von Geflügel parat, ziehe das Rindfleiſch aus dem Topf, legt es in die Schüſſel, in welche es kommen ſoll, macht es zurecht, und zwar die Haut oben und von den Seiten ab, dann ein vierekigtes Loch hinein, ſo groß, daß um und um nur eines Daumens breit Fleiſch ſtehen bleibe, ſchneide mit einem Meſſer alles Fleiſch ſo viel möglich heraus, und ſehe, daß der Rand nicht von einander gehe, belege das Loch ganz dünn mit der erwähnten Fülle, und thue das Ragout kalt hinein, das vierekigte Stük aber, welches herausgelößt worden, ſpaltet man mit dem Meſſer voneinander, daß es nur wie ein kleiner Finger dik wird, bedeke damit das Ragout, und wenn es nicht wohl ſchließen ſollte, ſo mache man die Rizen mit der Fülle zu. Dann ſchneidet man ſehr dünne Spekſtreifen, bedekt das Rindfleiſch damit, und ſchiebts, mit zarten Semmelkrumen beſtreut, in den Ofen; hernach macht man einen Kreis von Spieschen, auf die man Kalbspriesen und fette Lebern geſtekt hat, herum, thut auch eine Marinade von jungen Hühnern und gehakter Peterſilie darüber, und richtet es warm an.

Rindfleiſch mit Erdbirnen. Man kocht ein Stük Rindfleiſch im ganzen, wie gewöhnlich, ſchält Erdbirne, thut ſie in kalt Waſſer, und ſchneidet ſie, wann ſie zu groß ſind, entzwey, ſchüttet ſie in einen Tiegel, ſtreut geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer daran, ſeigt fette Fleiſchbrühe daran, und läßts ſo kochen. Hierauf legt man das Rindfleiſch darein, welches wieder kochen muß. Beym Anrichten ſtreut

man Jngber und Peterſilie darüber.

Rindfleiſch, gefüllt, mit Auſternſoſe. Man macht eine ſchöne Bruſt hohl; hakt abgebraten Kalbfleiſch und Nierenſtollen klein, thuts in eine Caßerole, miſcht darunter kleine Roſinen, Citronenſchaalen, Jngber, Pfeffer, würflicht geſchnittenen Spek, Salz, ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, ein Stükchen Butter, und drey Eyer, dieß ſezt man zuſammen auf Kohlen, und rührts ab, füllts in die Rindsbruſt, machts mit einem Speiler ſauber zu, daß die Fülle nicht heraus laufen kan, blanchirt und wäſcht ſie ſauber aus, wikelt ſie in eine Serviette, ſezt ſie in einem Topf mit Waſſer, Eßig und Wein ans Feuer, und ſalzt ſie, ſchüttet auch etwas Kräuter und etliche ganze Zwiebeln daran, und läßt ſie ſo lang kochen, bis ſie weich wird. Darnach thut man funfzig vorher gewäſſerte Auſtern in einen Tiegel, legt ein Stük Butter dran, paſſirt ſie mit Citronenſchaalen, Muſcatenblüthen, Jngber und ein paar ganzen Zwiebeln, gießt Jus oder braun geröſtet Mehl darauf, und thuts zu den Auſtern, gießt Wein dazu, und läßt es kochen. Endlich legt man das Bruſtſtük drein, welches gleichfalls mit kochen muß. Beym Anrichten zieht man den Speiler aus der Bruſt heraus, richtet ſie an, die Auſtern drüber, und belegt ſie mit Citronenſchaalen und Scheiben, macht auch noch Auſternpaſtetchen dazu.

Rindfleiſch auf holländiſche Art. Man legt das Fleiſch, wann es gahr geſotten iſt, in einen weiten Topf, thut Citronenmark in Scheiben geſchnitten, Muſcatenblüthen, Butter und gehakte Peterſilie dazu, und läßts mit geriebener Semmel durchkochen.

Rindfleiſch mit Kohlrüben. Man kocht das Fleiſch gewöhnlich, ſchält Kohlrüben ſauber, und ſchneidet ſie, wie man will. Hernach thut man in einen Tiegel geriebene Semmel, Muſcatenblüthen und Jngber daran, gießt Fleiſchbrühe dazu, ſezts aufs Feuer, und läßts kochen, bis es ein wenig dik wird. Endlich legt man das Fleiſch zu den Rüben, und ſtreut beym Anrichten Jngber darüber.

Rindfleiſch mit Kümmel und Zwiebeln. Man kocht Rindfleiſch ganz oder in Stüken, gewöhnlich nur in Waſſer und Salz ab, kühlt es aus, und richtets wieder in einen Topf, thut gerieben Brod, Jngber, Pfeffer, Kümmel und Zwiebeln darein, gießt Fleiſchbrühe darauf, und läßts zuſammenkochen.

Rindfleiſch mit Meerrettig oder Grenn. Man nimmt Meerrettig.

tig, ſchabt ihn fein, reibt ein wenig Semmel unter den Meerrettig, ſchüttet ihn in einen Topf, gießt Fleiſchbrühe darauf, und ſezt ihn zum Feuer, doch daß er nicht kocht; ſoll er aber die Schärfe verlieren, ſo läßt man ihn nur einen Sud thun. Hierauf richtet man das ſchon vorhin abgekochte Rindfleiſch an, thut den Meerrettig darüber, beſprengt ihn mit Rindsfett, und trägt ihn auf.

Rindfleiſch mit pikanter Soſe. Man kocht das Fleiſch wie gewöhnlich, ſchäumts aber wohl ab, und macht dann dieſe Brühe: Man ſezt im Tiegel Butter oder Rindsfett zum Feuer, läßts heiß werden, thut geriebene Semmeln hinein, und röſtet ſie caſtanienbraun. Wenn ſie nun braun iſt, gießt man etwas gute Brühe und einen halben Nöſſel Wein, auch ein paar Löffel voll guten Weineßig daran, daß es zuſammen kocht, würzt es mit Negelein, Ingber, Pfeffer, Citronenſchaalen und Scheiben, thut ein Viertelpfund Zuker dazu, legt das Fleiſch in die Brühe, und läßts eine Weile gemach kochen, daß ſich die Brühe ins Fleiſch ziehet. Endlich richtet man es an, gießt die Brühe darüber, belegt es mit Citronenſcheiben, und beſtreut es mit klein geſchnittenen Citronenſchaalen.

Rindfleiſch mit Ragout. Man ſpikt das Fleiſch mit Spek und kochts mit Waſſer; nimmt gehakt Kalbfleiſch, macht kleine Klöschen daraus, thut Morcheln, Artiſchokenböden, Kalbsprieſen und Hühnermägen dazu, und macht ein Ragout davon. Iſt das Fleiſch gahr, ſo richtet man es an, und ſchüttet das Ragout darüber.

Rindfleiſch, geräuchertes zu kochen. Das beſte iſt das halb geräucherte; iſt es aber ganz geräuchert, ſo muß es ein paar Nächte im Waſſer liegen. Man kocht es alsdann im bloßen Waſſer gahr, und ißt es mit Senf, warm oder kalt. Man ſchneidet es auch in Scheiben, und legt es um den Salat, auch unter durchgetriebene Erbſen.

Rindfleiſch mit einer Sardellenſoſe. Man kocht es, wie Hirſchziemer angeſchlagen, und machet dann dieſe Brühe: Man bräunt im Tiegel Butter auf Kohlen, rührt etwas Mehl darein, daß es gelb wird, thut fünf gewäſſerte Sardellen darein, und rührts durcheinander, gießt Bouillon und Wein darein, und wenn es aufgekocht hat, läßt man es durch einen Durchſchlag in einen andern Tiegel laufen, würzt es mit Muſcatenblüthe, Ingber, Citronenſchaalen und einer ganzen Zwiebel,

legt das Stük Fleiſch in die Brühe, daß ſie ſich in das Fleiſch zieht, und richtet es an.

Rindfleiſch mit Sauerampfer. Man lieſt und wäſcht Sauerampfer rein, ſezt im Tiegel Butter zum Feuer, thut den Sauerampfer hinein, und paßirt ihn eine Weile; ſchüttet geriebene Semmel, Muſcatenblüthe und Jngber daran, gießt gute Bouillion darauf, und läßts kochen. Endlich legt man das abgekochte Fleiſch darein, und läßts noch eine Weile dämpfen. Alsdann richtet man es an. Anſtatt der geriebenen Semmel nimmt man gebranntes, nicht gar zu braun, ſondern gelb geröſtet Mehl, quirlt dieſes mit Bouillion und ein paar Löffeln ſüßen Rahm an, und läßts durch einen Durchſchlag an den Sauerampfer laufen.

Rindfleiſch mit Senfbrühe. Das Fleiſch kocht man wie gewöhnlich. Dieſe Brühe aber macht man ſo: Man ſezt in einer Caßerole Butter zum Feuer; wenn ſie braun iſt, ſchüttet man ein wenig geriebene Semmeln hinein, daß ſie auch caſtanienbraun werden; hernach thut man Senf darein, gießt Fleiſchbrühe und Wein darauf, würzt es mit Citronenſchaalen, Jngber und Zuker, und läßt es kochen. Endlich legt man das Fleiſch hinein, daß ſich die Brühe hineinziehe, und richtet es an.

Rindfleiſch mit Spargel. Den Spargel kocht man ab, aber nicht gahr, thut ihn ſodann an das Fleiſch, wenn es gahr geſotten iſt, mit etwas Peterſilie, ein wenig Erbſenblättern, welche von den Kieferbſen abgeſchält worden, und läßt es damit ein wenig aufkochen.

Rindfleiſch auf weſtphäliſche Manier. Man nimmt ein groß, ſchön durchwachſenes, fettes und mageres zugleich, Stük Rindfleiſch von Rippen, hauts in Stüke einer Hand groß, wäſchts wohl, thuts in einen Topf, der groß genug iſt, ſezts mit Waſſer zu, und kochts, ſchäumts auch wohl ab; dann läßt man es zween Finger breit einſieden, thut aber Negelein, ganzen Pfeffer, Muſcatenblüthe und etwas grüne Zwiebeln, ſo groß und lang ſie ſind, ſamt dem Kraut und etwas grünen Majoran hinein. Hernach verkleibt man den Topf mit einem Dekel von ſchiechten Teig, ſezt ihn von ferne ans Feuer, daß er allgemach kocht, und macht ihn, wenn man merkt, daß er bald möchte eingeſotten ſeyn, auf, thut das Fette von der Brühe weg, und dagegen eine Hand voll geriebene Semmel mit ein wenig Salz daran, läßt eine Soſe daraus kochen, richtet es an, und belegt es mit Citronen.

Rindfleiſch, wie Wildpret zu kochen. Das Fleiſch reibt man mit Salz, legts in eine groſſe Schüſſel, beizts mit Weineßig und Wachholderbeeren, und kochts oder bratets ordentlich. Zur Brühe röſtet man Semmelkrumen in Butter braun, gießt etwas Eßig mit klein geſtoſſenen Wachholderbeeren darüber, würzt es mit Pfeffer und Ingber, läßts miteinander kochen, und giebts beym Anrichten über das Fleiſch.

Rindsbraten, auf engliſch. Man nimmt von einem fetten Rinde ein Stük vom hintern Viertel, ſo groß, als ob man einen Nierenbraten abhauen wollte, klopfts mit einem Stük Holz mürbe, legt es, mit Salz eingeſprengt, in ein Geſchirr, daß es Raum habe; ſolche Braten können dreyſig bis vierzig Pfund ſchwehr ſeyn. Hat er etliche Stunden im Salz gelegen, ſo ſprengt man ein wenig Eßig darüber, und läßt ihn, mit Zwiebelſcheiben belegt, über Nacht ſo liegen. Dann ſtekt man ihn an den Spieß, legt ihn aber nicht zu jähling zu einem Feuer von hartem Holz. Fängt er an troken zu werden, ſo begießt man ihn mit Butter, und ſo oft man dies thut, beſtreut man ihn mit Mehl, er muß aber allemal fett begoſſen werden, ſo bekommt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen wäre. Doch darf er nicht über zwey bis drey Finger ausbraten. Iſt er fertig, ſo richtet man ihn an, gießt von der in der Bratpfanne aufgefangenen Brühe darüber, und garnirt es nach Gefallen. Wenn er zerſchnitten wird, ſo muß man ihn ganzſcheibig nach der Länge ſchneiden, und wenn ein Stükchen geſchnitten iſt, die Jus heraus drüken und auf den Braten gießen, dann kann man ihn den andern Tag wieder aufs neue braten und auftragen.

Rindsbraten am Spieß mit Capernſoſe. Den Braten muß man fein überſpiken und ſaftig braten. Dann macht man eine braune oder weiſſe Capernſoſe, und zwar muß man die Capern ein wenig gröblicht durchhaken; gießt die Soſe in eine Schüſſel, und richtet den Braten darauf an.

Rindsbraten mit Cucumern. Man ſpikt und bratet ihn, macht ein wenig gelbbraun Mehl mit klein gehakten Zwiebeln, thut zimlich klein geſchnittene friſche Cucumern dazu, und läßt ſie auf gelindem Feuer wohl durchſchwizen; hernach ſchüttet man ein wenig Fleiſchbrühe daran, kochts damit durch zu einer Soſe, und thut Weineßig und Pfeffer darüber.

Rindslendenbraten. Man ſpikt den Braten von außen mit friſchem Spek, kleinen Fingers dik,

dik, bratet ihn am Spieß mit unterſezter groſſerBratpfanne, gießt Waſſer darein, und begießt ihn damit; man nimmt aber auch ſtatt des Waſſers Eßig. Iſt der Braten groß, ſo muß er zwey Stund braten und fleißig begoſſen werden. Dann richtet man ihn an, ſchüttet die Bratenbrühe in ein Pfännchen, thut ein paar Lorbeerblätter, geſchnittene Citronen und geſtoſſen Gewürz daran, und kocht es ſo. Man thut auch Capern darein, und gießt die Brühe dann über den Braten.

Rindsbraten oder Nierenſtük, auf ſächſiſch. Man nimmt von dem Stoß, als wie von dem Kalbe das Nierenſtük, oder auch zwey bis drey von den diken Rippen, wäſſert ſie ein, und läßt ſie dann ein paar Stunden mit Waſſer und Salz kochen, hernach thut mans in eine Bratpfanne an die Butter, und bakts im Ofen.

Rindsfleke mit Kraut. Man thut die Fleke, geſchnitten, in einenTopf, ſchneidetKrauthäupter, als wollteman Salat machen,thut das Kraut zu den Fleken, würzt es mit Jngber und Pfeffer, gießt Brühe darauf, ſezet es aufs Feuer, und läßts kochen. Hernach rührt man eingebranntes Mehl darunter, und gießt Fett von Rindfleiſchbrühe darauf. Beym Anrichten ſtreut man Jngber und Pfeffer darüber.

Rindsfleke mit Spek. Man ſchneidet ſie länglicht, wie Nudeln, thut ſie mit geriebener Semmel, Jngber, Pfeffer, Safran und ein Viertelpfund klein geſchnittenen Spek, auch ein wenig klein geſchnittenen Zwiebeln in einen Tiegel, und läßts kochen mit aufgegoßner Fleiſchbrühe, legt ein Stük Butter daran, und richtet es, wenn es diklicht iſt, an.

Rindsfleke, mitZwiebeln, ſauer. Man ſchneidet die abgekochten Fleke nach Gefallen in einen Tiegel, thut eingebranntMehl, Jngber, Pfeffer und in Butter geröſtete Zwiebeln daran, gießt Eßig und Butter darauf, und läßt ſie aufKohlen kochen; brennt dann etwas gebräunte Butter hinein, und richtet ſie an.

Rindsfüße mit Zibeben. Man nimmt vom Fleiſcher gebrühte Rindsfüße, ſengt ſie und ſchneidet ſie der Länge nach entzwey, wäſcht ſie ſauber und läßt ſie mit Waſſer und Salz weich kochen; thut ſie dann in kalt Waſſer, kühlt ſie aus, ſchneidet ſie wie Nudeln, würzt ſie im Tiegel mit Jngber, Pfeffer, Citronenſchaalen und ein Viertelpfund geleſenen Zibeben, und wirft ein Stükchen Zuker dazu; bräunt in einem andern TiegelButter auf demFeuer,

rührt einen Eßlöffel voll Mehl darein, läßt es caſtanienbraun werden, und thuts auch an die Rindsfüße. Hernach gießt man Bouillion, Eßig und Wein darauf, und läßt es kochen, damit es eine dike Brühe bekommt.

Rindsfüße, kalt, mit Oel und Eßig. Man ſchneidet ſie wohl geſotten, ganz klein, wie Nudeln, richtet ſie in eine Schüſſel an, ſtreut Ingber und Pfeffer darauf, gießt Baumöl und Eßig daran, ſtreut klein geſchnittene Schnittliche darüber, und giebt ſie hin.

Rindsfüße, fricaßirt. Man paßirt ſie, klein geſchnitten, mit Butter, Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen und einer ganzen Zwiebel in einem Tiegel auf Kohlen, gießt Bouillion und Wein darauf, und läßt ſie kochen; ſchlägt vier bis fünf Eyerdotter in einen Topf, gießt ein paar Löffel voll ſcharfen Eßig an dieſe, quirlt ſie klar, ſchüttet auch die Brühe von den Füßen an die Dotter, nur daß er nicht gerinnt. Indeſſen legt man wieder ein Stük Butter an die Rindsfüße, und paßirt ſie ein wenig, gießt das abgerührte oder gequirlte Fricaßee darauf, ſchüttet es durcheinander, und richtet es, wenn es dik iſt, an.

Rindsfüße mit Zwiebeln. Man thut die gröſten Knochen aus den abgekochten Füßen heraus, legt ſie in einen Tiegel, ſchüttet geſchnittene Zwiebeln, Ingber, Pfeffer, geriebene Semmeln und ein Stük Butter daran, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, und läßt ſie kochen.

Rindsmagen, gefüllt. Man kocht ihn weich, wäſcht und kühlt ihn ſauber aus, hakt gebraten Kalbfleiſch, ein halb Pfund Nierentalg klein, vermiſcht es mit kleinen Roſinen, Citronenſchaalen, Ingber, Muſcatenblüthe und eingeweichter Semmel; thut Butter in eine Caßerole und das zuſammengemiſchte darein, ſchlägt vier Eyer daran, und rührts auf Kohlen ab; füllt den Magen damit, thut ihn in eine Caßerole, gießt Rindfleiſchbrühe darauf, thut geriebene Semmel, Muſcatenblüthe, Ingber, Citronenſchaalen und Scheiben, auch ein Stük reine Butter dazu, und läßt ihn ſo kochen. Endlich, wenn man ihn anrichtet, ſchneidet man ihn ſcheibenweis und gießt die Brühe darüber.

Rindsmaul zuzurichten. Man härt es ab, brüht und wäſſert es, ſiedet es im Waſſer, und ſalzt es im Sud, ſchneidet es fingerslang und breit, richtet es kalt zu, mit Baumöl und Eßig, auch Zwiebeln, oder warm mit einer Zwiebel- Nelken- oder andern Brühe.

Rindsſchwänze mit Linſen. Man ſchneidet ſie in Stüke, blanchirt ſie mit dünnen Spekſchnitten und bratet ſie. Unterdeſſen kocht man einen halben Nöſſel Linſen in Bouillion, und läßt eine Schnitte Kalbfleiſch und Schinken ſchwizen, und wenn ſie ſich anhängen, nezt man ſie mit ein wenig Bouillion. Mit dieſer Kalbfleiſch- und Schinkeneſſenz paßirt man die Linſen durch einen Durchſchlag, würzt das Coulis, fettet die Schwänze ab, richtet ſie mit den dünnen Spekſcheiben an, und gießt die Coulis darüber.

Rindszungen, gebraten. Man wäſcht ſie aus, ſezt ſie, wie Rindfleiſch zum Feuer; wenn ſie weich iſt, thut man ſie in kalt Waſſer, zieht die Haut ab, puzt und ſchneidet ſie der Länge nach in vier bis fünf Stüke; bräunt Butter in einer Caßerole, legt die Zunge hinein, ſo daß ſie auf beeden Seiten braun wird. Beym Anrichten gießt man die braune Butter darüber, und beſtreut ſie mit Jngber.

Rindszunge mit Capern. Wenn ſie abgekocht iſt, ſezt man eine Caßerole mit Butter zum Feuer, und wenn ſie braun worden iſt, rührt man ein wenig Mehl daran, und läßts auch braun werden. Hernach gießt man Rindfleiſchbrühe, Wein und Eßig darauf, würzt die Zunge mit Jngber, Pfeffer und Citronenſchaalen, und wirft eine Hand voll Capern darein. Dann ſchneidet man die Zunge wie die vorige, legt ſie in die Brühe und läßts miteinander kochen, daß ſie diklicht wird.

Rindszunge, gefüllt. Man ſchneidet eine abgekochte und gepuzte Zunge die Länge herunter am diken Ort auf, und auf der Seite das Fleiſch heraus, und hakt es klein, hakt auch ein Viertelpfund Nierentalg, nimmt kleine Roſinen, Citronenſchaalen, Muſcatenblüthe, Jngber, geriebene Semmeln und länglicht geſchnittene Mandeln, und miſcht dies alles durcheinander. Hierauf ſchüttet man es in eine Caßerole, legt ein Stük Butter dazu, ſchlägt drey bis vier Eyer darein, rührts auf Kohlen ab, gießt ein paar Eßlöffel voll Rahm dazu, und füllt die Zunge damit. Hierauf beſtreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, legt die Zunge darein, und ſezt ſie in einen heiſſen Ofen, wenn man ſie vorher mit Butter begoſſen hat. Jndeſſen macht man eine Brühe von Sardellen, Capern, Citronen u. ſ. w. und gießt ſie darüber.

Rindszungenpaſtete. Man kocht eine Zunge bis ſie mürbe iſt im Waſſer und Salz, zieht die Haut ab, und ſchneidet ſie, wenn ſie kalt

kalt iſt, in Stüke oder nur entzwey. Nach dieſem thut man Butter unten in eine Paſtete, und die Zunge mit Salz, Pfeffer, Zuker, Muſcatenblüthe, groſſen und kleinen Roſinen darauf, oben wieder Butter darauf, macht die Paſtete zu und bakt ſie im Ofen. Vor dem Anrichten kann man eine Brühe von Wein, Zuker, Butter, Eyerdottern machen, und ſie in die Paſtete ſchütten.

Rindszungen mit pikanter Soſe. Man ſchneidet ſie in Stüke. Die Brühe iſt wie beym Rindfleiſch mit pikanter Soſe. Wenn dieſe gemacht iſt, legt man die zerſchnittene Zunge hinein, und läßt es ein wenig miteinander kochen, dann richtet man es an.

Rindszunge mit Ragout. Man bereitet ſie wie gewöhnlich, ſpikt ſie mit kleinen Spek, bratet ſie am Spieß, und begießt ſie mit in Eßig, Salz und Pfeffer zergangener Butter. Iſt ſie gebraten, ſo ſchneidet man ſie in groſſe Stüke, läßt ſie in einer Remolade von Sardellen, gehakten Capern, klein geſchnittenen Zwiebeln und Peterſilie ein paar Walle thun, paßirt alles in einer Jus von Rindfleiſch mit gehörigem Gewürz, einigen Roquembolen, in ein wenig Eßig, und giebt ſie zum Voreſſen. Anſtatt der Remolade kann man die davon gemachte Stüke über den Kohlen in einem Ragout von Champignons, Kalbsprieſen und Artiſchokenböden ſtehen laſſen; in währendem Kochen muß man ſie mit Butter begießen, oder läßt brennenden Spek darauf triefen.

Rindszunge, geräucherte, troken, mit Senf. Man wäſſert ſie über Nacht in laulichtem Waſſer, wäſcht ſie ſauber aus, und gießt in einem Topf Waſſer darauf, und läßt ſie weich kochen. Dann thut man ſie in kalt Waſſer, zieht die Haut ab, ſchneidet ſie der Länge nach zu ganz dünnen Schnitten, richtet ſie auf eine Schüſſel an, wie einen Kranz, damit in der Mitte Plaz bleibe, gießt Senf hinein und trägt ſie auf.

Rindszunge mit groſſen Roſinen. Man ſchneidet ſie, gehörig zugerichtet, der Länge nach flach entzwey in ſechs bis ſieben Stüke, thut ſie in einen Tiegel, würzt ſie mit Ingber, Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen, thut eine Hand voll groſſe, und eben ſo viel kleine Roſinen, auch länglicht klein geſchnittene Mandeln dazu, brennt ein wenig braun Mehl daran, gießt Rindfleiſchbrühe, auch Wein und Eſſig darauf, und läßts kochen. Wenn es nun zimlich kurz und dik eingekocht iſt, ſo reibt man

Zuker

Zuker daran, und läßt ſie noch ein wenig kochen.

Rindszunge, geſpikt mit Citronen. Wann ſie abgekocht und gepuzt iſt, ſo ſpikt man ſie mit Citronen; ſtekt oder bindet ſie an einen Bratſpieß, bratet ſie und begießt ſie oft mit Butter. Während der Zeit macht man die Brühe, welche beym Rindfleiſch mit Sardellenſoſe beſchrieben iſt.

Riſſolen, ſind eine Art franzöſiſcher Paſtetchen von gehakten und gewürzten Fleiſch, welches in einen Teig geſchlagen und im Schmalz gebaken wird.

Riſſolen von Apricoſen. Man macht eine Art zerbrochenen Teiges von feinem Mehl, Butter, Pomeranzenblüthwaſſer, klein geſtoſſene Citronenſchaalen, ein paar Finger voll Salz und Waſſer. Daraus bereitet man kleine Unter- und Oberkruſten, zwiſchen beyde thut man ein wenig Apricoſenmarmelade, vergoldet ſie und bakt ſie im Schmalz. Alsdann glacirt man ſie mit Zuker.

Rollade von zahmen Schweinskopf. Man löſt aus dem Schweinskopf alle Knochen, ſchneidet die Ohren ab, ſalzt das Fleiſch mit Salz und Salpeter ein, ſchneidet die Ohren und Zungen länglicht, pökelts mit Salz ein, beſtreuts mit Pfeffer, rollts auf, und bindets ganz feſt mit Bindfaden. Iſt Pökellake vorhanden, ſo legt man die Rollade ungefehr acht Tage hinein, hängt ſie dann vierzehn Tage in Rauch; wikelt ſie nachher in eine Serviette, kocht ſie in Waſſer mit Nelken und Zwiebeln weich. Wenn man ſie brauchen will, zieht man den Bindfaden aus, und giebt ſie ſo in Scheiben hin.

Rollkuchen. Man nimmt ein Pfund ſchön Mehl, eben ſo viel Zuker, (dafür auch Honig) und ein Nöſſel Waſſer. In dies ſchüttet man zuvörderſt den klar geriebenen Zuker, rührt das Mehl mit dem Zukerwaſſer an, thut ein paar Eyer dazu, und ſchlägts recht untereinander. Iſt nun alles übrige Waſſer nach und nach zugegoſſen, ſchmelzt man ein klein wenig Butter mit etwas Waſſer. Dies rührt man ſchnell unter dem Teig; iſt er zu flüßig, ſo verſtärkt man ihn mit Mehl, iſt er zu ſtark, ſo verdünnt man ihn mit Waſſer. Daß er aber recht ſchön aufgehe, ballt man ihn mit der Hand, rollt und dehnt ihn aus, zieht ihn aber auch bald wieder an ſich, verwahrt ihn an einem trokenen Ort und bakt ihn.

Roſenbrey Man hakt friſche Roſenblätter wohl untereinander, nimmt etwas Mehl, ſchlägt einige Eyer darunter, und knetet

es

es zu einem rechten Teig, treibt dieſen ordentlich auf, und zwar ganz dünn, und läßt ihn troken werden, und hebt ihn zum Gebrauch in Schachteln auf. Von dieſem nimmt man nun einige Stüke, wirft ſie in wohlgeſottene Milch, und thut etwas Eyer und Mehl dazu, ſo hat man einen Roſenbrey.

Roſenconſerve, weiche. Man nimmt Roſenknöpfe, thut das Grüne und Gelbe weg, zerdrükt die Blätter in einem ſteinernen Mörſel, und thut halb ſo viel zarten Zuker, als die Blätter wiegen, unter dem Zerdrüken dazu. Wenn nun dies wohl durchgearbeitet iſt, ſtellt man dieſe Conſerve vierzehn Tage in die Sonne in Porcellantöpfchen, die man aber um der Gährung willen nicht ganz füllen darf. Darnach ſezt man ſie vier bis fünf Tage in Schatten, und füllt die übrige aus einem Topfe völlig auf. Endlich bindet man ein doppeltes geneztes Pergament darüber.

Roſenhonig. Man nimmt zu einem Pfund Roſen drey Maas geſotten Waſſer, läßt es drey Nächte darüber ſtehen, darnach preßt mans aus; thut wieder ein Pfund Roſen daran, und das zum drittenmal, ſiedet es mit Honig ab, und verfährt wie mit dem Violenſaft. Man kann ihn ſehr nüzlich gebrauchen.

Roſenjulep für Kranke. Man nimmt einen Schoppen Roſenwaſſer und ein Pfund Zuker, zwey bis drey friſche Eyer, klopft das Weiſſe ſtark davon, und thut es unter das Roſenwaſſer; miſcht dann den Zuker darein, und ſezt es erſt über das Feuer, verſchäumt es recht ſauber, und kocht es wie einen andern Syrup.

Roſenwaſſermus. Man zerklopft Eyerdotter, gießt Wein und Roſenwaſſer daran, klopfts untereinander, röſtet Semmelmehl im Schmalz, ſchüttet das Angerührte daran, thut Zuker und Safran darein, und läßts unter ſtetem Aufrühren ſieden.

Roſinen zu den Torten zu bereiten. Man ließt und wäſcht groſſe Roſinen ſauber, ſezt in einem Tiegel Wein aufs Feuer, thut die Roſinen hinein, und läßt ſie dämpfen, bis ſie zimlich weich ſind, ſchneidet auch Citronenſchaalen klein, ſtößt Zuker zart und ſchüttet beydes zu den Roſinen. Dieſe braucht man nun zu allem Bakwerk, wozu man Fülle haben will.

Roſinen oder Zibeben zu baken. Man quellt ſie in heiſſem Waſſer ab, daß ſie ein wenig auflaufen und weich werden, ſpießt ſie an etwas ſpiziges und und am Ende etwas gekrümmtes, z. E. an eine Spiknadel, tunkt ſie in eine Klare, dergleichen

man zu Aepfelſchnizen gebraucht, und bakt ſie ſchnell in heiſſem Schmalz.

Roſinenbiſcuits von kleinen Roſinen. Man nimmt ein halb Pfund Zuker, ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund kleine Roſinen, lieſt und wäſcht dieſe ſauber, und troknet ſie über dem Feuer wohl ab; rührt die Butter ſchneeweis, nimmt vier Eyerdotter und zwey ganze Eyer, rührt allemal ein Ey und einen Löffel voll Mehl und Zuker hinein, rührt alles wohl durcheinander, und macht ſo fort, bis Eyer, Mehl und Zuker gar ſind. Hernach thut man die Roſinen darein, und macht kleine Mödel von Papier, wie zum Mandelbrod, ſchmiert ſie mit Butter und beſtreut ſie mit feinem Mehl, füllt den Teig hinein, aber nicht ganz voll, und bakt ſie im Ofen. Wenn ſie gebaken ſind, thut man das Papier auf, ſo gehen ſie heraus; dann ſtreut man Zuker darauf.

Roſinenbrühe. Man ſezt Wein in einem Töpfchen zum Feuer, würzts mit ein wenig Pfeffer, Zuker, Zimmet und Muſcatenblüthe, bindet ein wenig Safran in ein Läppchen, thuts mit dem Gewürz in das Töpfchen, und kochts wohl zuſammen. Indeſſen ſezt man ſauber geleſene und reingewaſchene Roſinen in einem Töpfchen mit Waſſer beſonders zum Feuer, daß ſie aufquellen; dann ſchüttet man den Wein mit dem Gewürz durch ein Tuch, und drükt es aus. Endlich läßt man das Waſſer von den aufgequollenen Roſinen abtriefen, thut ſie in die Weinbrühe, läßt alles zuſammen mit noch ein wenig Malvaſier wohl kochen, und richtet es über Gebratenes an.

Roſinenmus. Man leſe und waſche Roſinen, thue ſie in einen Topf, gieße halb Waſſer und halb Wein daran, und koche ſie ganz weich. Hernach quirle man ſie klar und treibe ſie durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, gieße noch ein wenig Wein daran, ſchütte ferner Citronenſchaalen, Zimmet und Zuker darein, und laſſe es ein wenig miteinander kochen. Endlich richte man es auf eine Schüſſel an, ſtreue oben Zuker und klein geſchnittene Citronenſchaalen darüber, und gebe es kalt oder warm.

Roſinentorte. S. Torte.

Rosmarinbrühe über Gebratenes. Man läßt friſche Butter oder Schmalz in einer Pfanne zergehen, ſchneidet ein wenig Zwiebeln klein, wirft ſie mit einem halben Löffel voll Mehl darein, und röſtet es miteinander; dann gießt man Fleiſchbrühe und ein wenig Eßig daran, ſiedet es, und würzts mit Negelein, Muſcaten-

ſcatenblüthe, Pfeffer, Zuker und Zimmet. Hernach ſchneidet man Citronenſchaalen, länglicht wie Kraut, läßt ſie mit einigen kleinen Rosmarinzweigen nur einen einzigen Sud thun, und ſchüttets über das Gebratene. Zulezt belegt man es mit runden ausgeſtochenen Citronenſcheiben.

Rothe Rüben einzumachen. Man ſiedet ſie, ſchabet ihnen die Haut ab, ſchneidet ſie in Scheiben, thut würflicht geſchnittenen Meerrettig, Corianderſaamen, Anis und Kümmel daran, allemal eine Lage Rüben und wieder eine Gewürz. Dies alles in einem Topf. Iſt dieſer voll, ſo gießt man ſcharfen Weineßig daran, daß er darüber geht, und dekt ihn wohl zu.

Roulade mit Aal. Man ſengt einen Capaun oder anders Geflügel und ſpaltet es in der Mitte, thut die Knochen davon und breitet eine feine Farſe darüber her; bedekt dieſe Farſe mit Schinken und Aalſchnittchen, rollt das Geflügel über und über darinnen, bindets mit Bindfaden zuſammen, und kocht es mit einem Glas Champagnerwein. In eben dieſer Bräſe kocht man geſpikte Stüke Aal, glacirt ſie, richtet die Rouladen auf einer Schüſſel an, ein Stük Aal in der Mitte, und die übrige rings herum; und zur Soſe giebt man eingekochte Jus aus der Bräſe, wenn man ſie abgefettet und mit Citronenſaft durch ein Haarſieb getrieben hat.

Roulade von Kalbfleiſch, bayeriſch. Man klopfet einen Kalbsſchlegel mürbe, ſchneidet alles derbe davon aus, fettet es recht ab, nimmt alle Häute weg, ſchneidet das Magere zu kleinen Schnitten, die man ſodann klein hakt. Hierauf bereitet man auf einen Tiſch ein in friſchem Waſſer gewäſſertes Kälbernez aus, darauf richtet man die Kalbfleiſchſchnitten, und bedekt ſie mit ganz kleinen Spekſtreifen, mit geſtoſſenen Schinken, der mit Salz, Pfeffer, Negelein, Zimmet, geſtoſſene Muſcatennuß und Coriander, Peterſilie, Schalotten, Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Baſilikum, Wegerich, Lorbeerblättern, Champignons, klein geſchnittenen Kalbseuter, Kalbsmilch und Butter gekocht werden. Man rollt alles zuſammen wie eine Bratwurſt, und bindet ſie mit Bindfaden; ſtekt ſie mit Papier umwikelt und mit Butter beſtrichen an einen hölzernen Spieß, läßt ſie bey gelindem Feuer röſten, und begießt ſie fleißig. Iſt ſie gahr, ſo nimmt man das Papier ab, und richtet es zum Voreſſen mit Kalbscoulis an, thut auch in dieſes eine Zehe Knoblauch und geſtoſſenen Pfeffer.

Roulade von Rindfleiſch. Man nimmt ein Seitenſtük, ſchlägt es wohl, breitet es über eine Tafel, richtet darüber Spek-Schinken- auch Rindszungenſchnitten, hart geſottene Eyer, Piſtacien, feine Kräuter, Salz, Pfeffer und ein wenig Roquembolн. Man überziehet alles zuſammen mit Eyern, macht es mit ein wenig Mehl zuſammen, faltet die Schnitten beſonders in einer Serviette, und thut es in eine gute Bräſe, nezet es mit weiſſem Wein und Bouillion, und richtet es kalt an.

Roulade von Schweinsköpfen. Man nimmt mittelmäßige nicht allzufette Schweinsköpfe, ſpaltet ſie entzwey, ſchneidet die Ohren weg, wäſſerts einigemal in friſchem Waſſer wohl aus, und kocht ſie gahr, doch ſollen ſie nicht allzumürb ſeyn, ſondern ſich nur die Knochen völlig ausbrechen laſſen. Hierauf nimmt man ſie heraus, bricht die Knochen warm aus, daß der Kopf ganz bleibt, ſtreut Salz, geſtoſſene Negelein, Pfeffer, Muſcatenblüthe, in Striemen geſchnittene Citronenſchaalen und gehakte Peterſilie warm auf das innere der Kopfſtüke dik, fügt dieſe wieder zuſammen, daß der Kopf ganz zu ſeyn ſcheint, umbindets mit einem Bindfaden wohl, ſchlägts in ein Tuch und thuts in eine Preſſe, daß es kalt werde. Will man davon brauchen, ſo ſchneidet man es in Scheiben, giebt Weineßig, Pfeffer und gehakte Peterſilie darüber.

Rüben, märkiſche oder bayriſche, auch ilſinger, braun zu kochen. Wenn ſie ſauber gepuzt und wohl gewaſchen ſind, läßt man ſie auf einem Durchſchlag abtroknen, macht in einer Caßerole braun Mehl, legt die Rüben hinein, läßt ſie eine gute Zeit darinn braten und ſchwizen, ſchüttelt und rührt ſie auch je und je; endlich macht man eine braune Brühe daran und kocht ſie vollends gahr, nur mit weniger Brühe. Man richtet ſie über Enten, Gänſe, Rindszungen und Hammelfleiſch an.

Rundes Biſcuit. Man nimmt ein halb Pfund gröblicht geſtoſſenen und durchgeſiebten Zuker, ſchlägt zuerſt fünf ganze Eyer und einen Eyerdotter in einen Topf, rühret es eine Stunde lang untereinander, bis es ſchön weiß und diklicht wird, thut ein halb Pfund fein Mehl dazu, ſchlägt es noch ein wenig miteinander ab, ſchüttet einen Löffel voll Roſenwaſſer oder die Hälfte Zimmetwaſſer daran, nebſt ein klein wenig Brandtewein. Man kann auch die Hälfte Stärkmehl und die Hälfte von einem andern Mehl nehmen, recht ſchnell rüh-

rühren, damit der Teig glatt werde, ſelbigen hernach auf ein grobes Papier mit einem Löffel, doch nicht gar zu genau aneinander thun, in einem heiſſen Ofen geſchwind abbaken, und, wenn es gebaken, mit dem Meſſer vom Papier ablöſen.

S.

Sakküchlein. Man macht von ſchön Mehl, ſechs Eyern, ſechs Eyerſchaalen voll Milch und Roſenwaſſer einen Teig, wie zu Strauben, ſalzt ihn, hängt ihn in einem Säkchen in ſiedend Waſſer, ſiedet ihn eine Viertelſtunde darinn, nimmt ihn aus dem Säkchen heraus, ſchneidet ihn vierekicht, und macht hin und wieder Schnittchen darein; legt dieſe Stükchen in Schmalz, welches aber nicht zu heiß ſeyn darf, bakt ſie langſam, thut das geſchnittene Theil unterwärts gegen den Boden in die Pfanne, behält aber den andern Teig immer in warmen Waſſer, bis er ebenfalls nach und nach aufgebaken worden. Man kann auch ein wenig kleine Roſinen darunter rühren.

Sainimenous. (ein ſteif gekochter Brey.) Man nimmt ein Quart Milch, ein Viertelpfund Krebs- oder andere Butter, ein Viertelpfund fein Mehl, vier Eyerdotter und eine halbe Muſcatennuß. Das Mehl rührt man mit der Milch klar, thut die Butter nebſt der Muſcatennuß dazu, und kochts in einer Caßerole unter beſtändigem Rühren zu einem diken Brey. So heiß er vom Feuer kommt, ſchlägt man die vier Eyerdotter dazu, rührts wohl untereinander, und läßts auf einem Teller kalt werden. Man macht davon über ein Stük Rind- oder ander Fleiſch, auch über andere Speiſen eine Kruſte, wenn das Fleiſch angebrannt oder ſonſt beſchädigt worden. Man bakt dieſe Kruſte im Bakofen oder unter dem Dekel bräunlich.

Salat von Aepfeln, Rettig und Zwiebeln. Man ſchält Borsdorferäpfel und Rettige, ſchneidet beyde würflicht oder länglicht, die Zwiebeln auch, und miſcht es untereinander. Dann ließt man vier Loth groſſe Roſinen, und läßt ſie in heiſſem Waſſer ein wenig liegen, thut ſie heraus, und miſcht ſie unter den Salat; zieht vier Loth Mandeln in heiſſem Waſſer ab, ſchneidet ſie länglicht, miſcht ſie gleichfalls darunter, richtet dieſen Salat auf eine Schüſſel an, gießt guten Weineßig und Provenceröl darauf, ſtreut Zuker darüber, und miſcht alles wohl.

Salat von Apricoſen Man ſchält und ſchneidet ſie entzwey,

daß der Stein herauskommt, thut in eine jede eine Mandel oder Piſtaciennuß, richtet ſie ſo in die Schüſſel, daß der Salat hoch werde, ſchüttet ſüßen Wein und Zuker daran, und ſtreut klein und würflicht geſchnittenen Citronat, auch ein wenig Triſanet oben darauf.

Salat von Artiſchoken. Man wäſſert und ſiedet groſſe Artiſchoken, macht die innere Blätter nebſt dem Haarigten heraus, läßt aber die äußerſte Blätter daran, legt dieſe Artiſchokenkörnchen in eine Schüſſel, miſcht Eßig, Baumöl und Pfeffer untereinander, ſchüttet es darüber her, läßts ſo eine Weile darüber ſtehen, bis die Artiſchoken die Kraft davon ein wenig an ſich ziehen; legt allerley grünen oder Kräuterſalat, auch kleine Capern, Oliven u. ſ. w. hinein, und beſtreut es mit klein geſchnittenen Citronenſchaalen.

Salat von Blumenkohl, auf vogtländiſch. Man ſiedet den Blumenkohl im Salzwaſſer, und macht ihn mit Provenceröl, Eſſig und Pfeffer an.

Salat von Brokoli oder Kohlſproſſen. Man nimmt die Sproſſen vom braunen Kohl, die am Strunk herauf gewachſen ſind, und puzt ſie ſauber; ſezt Waſſer zum Feuer, daß es kocht, wirft erſt ein wenig Salz und alsdann den Brokoli auch hinein, und läßt ihn weich kochen. Nach dieſem thut man ihn heraus auf eine Schüſſel und läßt ihn kalt werden, ſalzt ihn ein wenig, gießt Eßig und Baumöl darüber, und ſtreut Zuker darauf.

Salat von Capern. Wann man Salzcapern die Stiele abgepflükt hat, legt man ſie über Nacht in rein Waſſer, ſeigt ſie ab, wäſcht ſie nochmal in friſchem Waſſer, begießt ſie ein wenig mit Eßig, zukert ſie nach Belieben, wäſcht alsdann ein wenig ausgekörnte Roſinen und ſchöne Weinbeeere, und ſchneidet geſchälte Mandeln länglicht, Citronat aber würflicht. Dann miſcht man alles unter die Capern, thut ein wenig Baumöl darauf, richtet es in eine Schüſſel hoch zu, belegt den Rand mit Citronenſchaalen und überſtreut ſie mit Zuker. Man kann auch klein geſchnittene Citronenſchaalen und Piſtaciennüßchen darunter rühren.

Salat von Cichorienſpröſchen. Man ſchneidet das Weiſſe und die Spizen weg, legt ſie in friſch Waſſer, wo ſie, bis das Bittere weg iſt, liegen bleiben, wäſcht ſie, und macht ſie mit Eßig und Baumöl an.

Salat von Endivien. Man ließt ihn rein, und thut das Grüne auſſen herum weg, das mit-

mittelſte Gelbe und lange aber ſchneidet man entzwey; wäſcht es ſauber aus, legts in eine Schüſſel, beſprengts mit Salz, gießt guten Eßig und Baumöl darauf, und bereibts mit Zuker. Den Schüſſelrand kann man mit ausgeſtochenen Citronenpläzchen belegen, und den Salat mit Granatäpfelkörnern beſtreuen.

Salat von verſchiedenen Fleiſch. Man nimmt gebraten Geflügel oder Wildpret, ſchneidet es in dünne ſchmale Schnittchen, richtet es mit gehakten Laktuken, die man auf den Boden der Saladiene legt, reihenweis an, und gießt das gewöhnliche zu einem Salat gehörige, nebſt dem nöthigen Gewürz darüber.

Salat von Gartenkreſſe. Man ließt die Kreſſe, und legt ſie in kalt Waſſer, wäſcht ſie ſauber, ſalzt ſie ein wenig, gießt Eßig und Baumöl darauf, miſcht alles wohl und ſtreut Zuker darüber.

Salat von friſchen Cucumern. Man ſchält und ſchneidet ſie ſcheibenweis ganz dünn, oder hobelt ſie auf einem Salateiſen in dünne Scheibchen, ſalzt ſie in einer Schüſſel ſcharf ein, dekt einen Teller darauf, und beſchwert ſie, daß ſie ſchwizen, und läßt das Waſſer allemal herunter laufen. Wenn ſie nun ein paar Stunden im Salz gelegen haben, drükt oder preßt man ſie aus, gießt Eßig und Baumöl darauf, und thut Zwiebeln und Pfeffer daran.

Salat von Haaſenohren. Man ſezt Haaſenohren mit Waſſer zum Feuer, und thut ſie, wenn ſie eine Weile gekocht haben, heraus ins kalte Waſſer, und thut die Haare herunter. Dann ſchneidet man ſie wie Nudeln, legt ſie auf eine Schüſſel, gießt Baumöl und Eßig darauf, und ſtreut länglicht geſchnittene Citronenſchaalen darüber.

Salat von Hopfenkeimchen. Man ſchabt, ließt und puzt ſie ſauber, und legt ſie in kalt Waſſer; ſezt Waſſer in einen Topf zum Feuer, und wirft, wenn es kocht, ein wenig Salz hinein, wäſcht die Hopfenkeimchen ſauber aus, läßt ſie in ſiedenden Waſſer ein wenig kochen, bis ſie weich werden, ſeigt ſie ab, und läßt ſie auf einer Schüſſel kalt werden. Dann gießt man Eßig und Baumöl darauf, und richtet ſie an.

Salat, italieniſcher, oder Sardellen⸗. Man wäſſert Sardellen, wäſcht ſie aus, und zieht das Fleiſch auf beyden Seiten ganz ab; rollt von dieſem Fleiſch etliche Stükchen wie Papier zuſammen, und läßt die andern ganz. Dazu kommen noch Muſcheln, eingelegte Auſtern, kleine

Capern, Oliven, Citronen, Briſken, Cervelaten, Granatäpfelkerne; dieſes richtet man alles ordentlich an, gießt Weineßig und Provenceröl darauf, und garnirt es mit geriſſenen Citronenſcheiben und geſchnittenen Citronenſchaalen.

Salat von Kälberbraten. Man läßt eine gebratene Kalbskeule kalt werden, ſchneidet ſie in dünne Scheiben, wie ein Blatt, legt ſie in eine Schüſſel, thut Oel, Pfeffer, Salz, ein wenig Eßig, und den Saft von einer Citrone darüber.

Salat von Krauthäuptern. Man nimmt rothe und weiſſe, aber zarte Krauthäupter, lößt die Blätter herunter, und ſchneidet den durch das Blatt gehenden Strunk heraus; wikelt etliche Blätter feſt zuſammen, und ſchneidet ſie ſo zart als man kann; ſalzts in einer Schüſſel, gießt etliche Stunden vor dem Eſſen Eßig und Baumöl darauf, und miſcht es wohl untereinander. Man thut auch Pfeffer und Zwiebeln dazu.

Salat von Kräutern. Man nimmt Löffelkraut, Gartenkreſſe, jungen Sauerampfer, Sauerklee, Pimpinell, Iſop, Schnittlauch, Körbel, Ochſenzungen, Gartenſalat, Borragen, Pfefferkraut, Meliſſengipfel, Fenchelkraut, Kaiſerſalat, Zukerrüblein, Schlüſſelblumen, dike Nelken u. ſ. w. reinigt und wäſcht alles wohl, und machts mit Oel, Eßig u. ſ. f. wie einen andern Salat an. Man nimmt auch ſtatt des Wein- Roſeneßig, zukert ihn ein wenig, legt dieſe Kräuter in die Mitte, und andere Salate herum.

Salat von Mangolt macht man aus den gröſten und dikſten Stengeln, wenn man ſie ſchält, fingerslang ſchneidet, in Waſſer mürb ſiedet, und mit Eßig und Baumöl oder Butter anmacht.

Salat von Oliven. Eingemachte Oliven richtet man blos in friſchem Waſſer an, und ſezt ſie zum Gebratenen auf.

Salat von Portulak. Man lieſt die Blätter einzeln und wirft ſie in kalt Waſſer, wäſcht ſie ſauber aus, thut ſie in eine Schüſſel, ſalzt ſie ein wenig, und gießt Eßig und Oel darauf. Hernach lieſt man kleine Roſinen, wäſcht ſie aus heiſſem Waſſer, daß ſie ein wenig auflaufen, ſtreut ſie auf den Salat, miſcht es durcheinander, richtet ihn auf eine Schüſſel an, und thut Zuker oder Pfeffer darauf.

Salat von Sardellen. Man wäſcht ſie ſauber, zieht das Fleiſch von den Gräten, und legts wieder in friſch Waſſer und die Sardellen auf einen Teller. Man kann auch geſchnittene Zwiebeln

beln darauf ſtreuen; dann thut man Eßig und Baumöl darauf. Statt der Zwiebeln nimmt man auch Citronenſchnittchen.

Salat von Schneken. Man wäſcht ſie geſchwind aus, daß der Sand herunterkomme, ſezt ſie mit heiſſem Waſſer zum Feuer, läßt ſie aber nicht lang kochen. Wenn ſie kochen wollen nimmt man ſie vom Feuer, legt ſie in friſch Waſſer, puzt ſie, legt ſie wieder in friſch Waſſer, ſezt ſie mit ein wenig Waſſer und Salz in einen Topf zum Feuer, kocht ſie eine Weile, und thut ſie wieder in friſch Waſſer. Dann troknet man ſie, richtet ſie an, würzt ſie mit etwas Salz und Pfeffer, und ſchüttet Eßig und Baumöl darauf.

Salat von Spargel. Man puzt ihn ſauber, ſiedet ihn im Waſſer, thut ein wenig Salz dazu, daß er weich werde. Dann wirft man ihn in kalt Waſſer, legt ihn in eine Schüſſel, gießt Eßig und Oel darauf, und ſtreut klein geſchnittene Citronenſchaalen darüber.

Salbey gefüllt und gebaken. Man zieht die Blätter durch ein Waſſer, legt dann eins nach dem andern auf ein Brett, beſtreichts an der Seite ein wenig mit Eyweiß, thut in der Mitte eingemachte Johannisbeere oder Kirſchenmus darauf, dekt wieder ein ander Blatt darüber, daß die Adern über ſich kommen, drükt es an der Seite, wo es mit Eyerweiß beſtrichen iſt, fein zu, macht einen Teig von einem Löffel voll Mehl in einer Schüſſel, brennt einen Löffel voll heiß Schmalz darein, rührts wohl um, daß man kein Schmalz mehr darinn ſieht, gießt ein wenig kalt Waſſer dazu, nur daß der Teig damit benezt werde, quirlt ein Eyweiß darein, dann auch den Dotter; die Dike muß ſo ſeyn, daß ſie an den Salbeyblättern hangen bleibt. Endlich tunkt man dieſe gefüllte Blätter in den Teig und bakt ſie.

Salm. S. Lachs.

Sandtorte. S. Torte.

Sardellenbrühe über allerley Braten. Man zerreibt ein Stük friſche Butter mit Citronenmark, thut ein paar gehakte Sardellen dazu, rührt alles wohl untereinander, ſezts auf Kohlen, ſchüttet die Bratenbrühe, und wenn es zu ſieden anfängt, den Saft von einer Citrone oder Pomeranze dazu, und richtets an.

Sardellenſulze. Man ſäubert zwey Kalbsfüße, zwey paar Kalbs- und zwey paar Schweinsohren, auch eine junge Schweinszunge, und ſiedet ſie in Wein und Waſſer; wenn ſie etwas weich geſotten haben, thut man zwey paar Prieſen, einen Ochſengaumen und Hühner- und Taubenmägen hinein, und läßts

recht miteinander ſieden. Wenn alles weich iſt, und die Brühe abgeſeigt und es kalt worden iſt, ſchneidet man es klein, legts in eine Schüſſel, die Brühe aber nebſt acht bis zehn klein geſchnittenen Sardellen thut man in einen Topf, und ſiedets ſo lang, bis es eine ſtarke Sulze wird, nimmts hierauf vom Feuer, wirft eine Citronenſchaale darein, drükt auch Citronenſaft darauf, ſeigts durch ein Tuch und läßts geſtehen.

Sauerkraut. Man ſezts mit Waſſer zum Feuer, und kocht es weich; macht Butter oder Schweineſchmalz heiß, rührt ein wenig Mehl darein, und läßt es ein wenig röſten; ſeigt alsdann etwas Brühe vom Kraut ab, ſchüttet das heiſſe Schmalz oder Butter ans Kraut, rührts wohl durcheinander, und richtet es an.

Sauerkraut als ein Salat. Man kochts im Waſſer auf, läßts wieder kalt werden, macht es mit Baumöl und Eßig an, und ißts wie einen Salat.

Schaafsmagen, auf ſächſiſch zu braten. Man kocht ſie in einer guten Fleiſchbrühe weich, füllt ſie mit einer beliebigen Fülle, näht ſie zu, bratet ſie am Spieß, begießt ſie oft mit Butter, und giebt ſie dann entweder ſo hin, oder macht eine Muſcatenblumenbrühe darüber.

Schalottenbrühe über einen Schlegel. Man ſchneidet ſie klein, ſezt ſie mit ein wenig klein geſchnittenen Rosmarin und einem Stükchen gebähten Brod zum Feuer, ſiedet ſie weich, ſeigt ſie durch, und zwar mit ein wenig trüber Brühe, aus der Bratpfanne; endlich thut man Citronenſaft, Pfeffer und Muſcatenblüthe, auch ein wenig klein geſchnittenen Rosmarin und Citronenſchaalen darein, und richtet ſie über den Braten an.

Schildkröten zuzubereiten und zu puzen. Man legt ihnen eine glühende Kohle auf den Rüken, dann hakt man ihnen Fuß, Kopf und Schwanz, das ſie hervorſtreken, hinweg, wäſcht ſie ſauber, und läßt ſie im Waſſer kochen. Hernach thut man ſie in kalt Waſſer, ſchält das Schild oben herunter, und kühlt das Fleiſch, als ob man junge Hühner hätte, nimmt aber die Galle von der Leber. Die Eyer wäſcht man ſauber, und zieht das ſchwarze Häutchen herunter. Den Schild ſäubert man ſo, daß die ſchwarze Haut davon kommt, und wäſcht ihn mit Salz wie ein Schnekenhaus.

Schildkröten mit Citronenſoſe. Man thut Butter, Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen in einen Tiegel, legt die gepuzten Schildkröten darein, und paßirt

ſie

ſie auf Kohlen; gießt Coulis und ein Glas Wein darauf, legt Citronenſcheiben hinein, ſalzt es ein wenig, und läßt es kochen. Man richtet es in die Schilde oder ſonſt an.

Schildkröten, fricaßirt. Man wäſcht Butter, thut ſie in einen Tiegel, wirft Citronenſchaalen, eine ganze Zwiebel und Muſcatenblüthe dazu, legt die gepuzten Schildkröten darein, und paßirt ſie auf Kohlen; gießt ein paar Gläſer guten Wein und etwas gute Bouillion (an Faſttagen Peterſilienwaſſer) darauf, und läßts eine Weile kochen. Nach dieſem ſchlägt man vier Eyerdotter darauf, gießt etliche Tropfen Weineßig daran, thut gehakte grüne Peterſilie dazu, und quirlts klar ab. Dann gießt man die Brühe von den Schildkröten an die gequirlten Eyer, und quirlt es beſtändig, daß ſie nicht gerinnen; inzwiſchen legt man noch ein Stük Butter an die Schildkröten, ſezt ſie wieder auf Kohlen und paßirt ſie ein wenig. Endlich ſchüttet man die gequirlte Brühe daran, rüttelt es um, und richtet ſie in das Schild. Man kann es auch in die bloße Schüſſel anrichten.

Schildkröten mit Muſcatenblüthe. Man thut ſie gepuzt in den Tiegel, legt ein Stük Butter daran, ſtreut geriebene Semmeln und viel Muſcatenblüthe darein, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, läßts auf Kohlen gemach kochen, bis die Brühe diklicht iſt, und richtet es in die Schilder oder ſchlechtweg an.

Schildkrötentorte. S. Torte.

Schinken abzukochen, franzöſiſch. Man macht ſie rein, ohne die Schwarte anzugreifen, läßt ſie das Salz im Waſſer verlieren, wikelt ſie in ein weiſſes Tuch, ſtekt ſie mit zwey Kannen Waſſer und eben ſo viel Wein in einen Topf, und Wurzeln, Zwiebeln, und ein ſtarkes Bündchen von allerley feinen Kräutern dazu; läßt ſie fünf bis ſechs Stunden bey gelindem Feuer kochen, und hernach in ihrer Brühe erkalten; dann nimmt man ſie heraus, zieht ihnen die Schwarte ordentlich ab, ohne das Fett zu beſchädigen, auf welches man gehakte Peterſilie nebſt ein wenig Pfeffer und geriebener Brodrinde thut, paßirt über die rothe Haut, daß ſie das geriebene Brod annimmt, und der Schinken ſchön wird.

Schinken auf dem Roſt gebraten. Man ſchneidet dünne Scheiben von Schinken, welche gekocht und dann wieder kalt worden ſind, beſtreicht ſie mit Butter, legt ſie auf den Roſt, und beſtreut ſie, wenn ſie wieder warm werden, mit Pfeffer. Man

kann ſie auch roh und ungeſotten ſo braten, und dann ißt man ſie zum Salat, oder mit Eßig und Pfeffer oder auch mit Senf.

Schinken am Spieß gebraten. Man zieht ihm die Haut ab und umwikelt ihn damit, benimmt ihn im warmen Waſſer das Salz und weicht ihn dann zehn bis zwölf Stunden auf einer tiefen Schüſſel mit einer Flaſche ſpaniſchen oder andern ſüßen Wein ein. Sodann bewikelt man ihn mit Papier und ſtekt ihn an den Spieß; den Wein, worinn er eingeweicht worden, gießt man in die Bratpfanne, begießt ihn damit während dem Braten, und wenn er gebraten iſt, panirt man ihn mit feiner Brodkrume und gehakter Peterſilie, giebt ihm am Spieß eine ſchöne Farbe, läßt ihn kalt werden, und richtet ihn auf einer Serviette mit grüner Peterſilie garnirt an.

Schinken mit Champagnerwein. Man läßt drey bis vier Schinkenſchnitten ſchweißen; wenn ſie zwey bis drey Stunden auf glühender Aſche geſchweißt haben, ſo thut man eine Flaſche Champagnerwein in die Braiſe, und läſſet ſie ferner bey ganz gelindem Feuer kochen, zerſchneidet ſie, und richtet ſie mit einer Soſe von Champagnerwein an.

Schinken, gepreßt. Man zieht einem Schinken, weil er noch roh iſt, die Haut ab, lößt den Spek oben herunter, und ſchneidet ihn würflicht, das Fleiſch aber ſchneidet man alles von den Knochen ab, hakt es klein, und miſcht beydes untereinander, würzt es mit Pfeffer, Cardomomen, Citronenſchaalen, thuts zuſammen in eine Caßerole, ſchlägt ein bis zwey Eyer darein, und rührt es wohl untereinander. Nach dieſem ſchneidet man aus Citronat lange vierekichte Stükchen, ſo lang als er iſt, auch geräucherte und abgekochte Rindszungen und Spek, zieht ferner Piſtacien ab. Zulezt nimmt man noch vom Schinken eine Haut, legt ſie auf eine Serviette, und ſtreicht vom Abgerührten eines halben kleinen Fingers dik darauf, legt alsdann immer ein Stükchen Citronat, Rindszunge und Spek nach der Länge, und zwiſchen dieſe Stüke überall Piſtacien. Iſt man hiemit fertig, ſo ſtreicht man wieder von dem Abgerührten darauf, wie zuerſt, und treibts ſo lang, bis man einen Schinken formirt hat. Darnach legt man oben wieder eine Haut darauf, wikelt die Serviette feſt herum, legt überall breite Späne, und bindet ihn mit Bindfaden feſt zuſammen, ſezt ihn in einen Potagekeſſel, gießt Wein, Waſſer und Eßig darauf, wirft allerhand Kräuter, ganze Zwie-

beln, Citronenſchaalen, auch etliche Kalbsfüße darein, und läßts auf Kohlen gemach kochen. Hat er drey Stunden gekocht, ſo thut man ihn mit der Serviette heraus, legt ein Bret darüber, und beſchwehrt ihn ein wenig. Iſt er kalt, ſo thut man Servietten und Häute weg, und giebt es ſo hin.

Schleyen zuzurichten. Man legt ſie in ein Geſchirr, gießt heiß Waſſer darauf, und reibt ſie mit Aſche und Salz ab, daß die ſchleimichte Haut herunterkommt; reißt ſie auf, nimmt das Eingeweide heraus, ſchneidet ſie in Stüke, und thut ſie nebſt dem in Wein, Zwiebeln und Salz, das miteinander aufgekocht hat. Hat er nun wohl geſchäumt, ſo thut man Citronen, Butter, geriebenweiß Brod, Ingber, Pfeffer, Negelein und Muſcatenblüthen dazu, und richtet ſie an.

Schleyen zu baken. Man läßt Waſſer ſieden, nimmt es vom Feuer, thut die Schleyen hinein und rührt ſie um, nimmt ſie wieder heraus, macht den Schleim davon, troknet ſie ab, nimmt ſie aus, ſpaltet ſie im Rüken voneinander, beſtreut ſie mit ein wenig Mehl u.d Salz, und bakt ſie im Schmalz.

Schleyen blau zu ſieden. S. Karpfen troken oder blau zu ſieden.

Schleyen mit brauner Butter. Wenn ſie abgekocht ſind, richtet man ſie warm an, macht braune Butter, brennt ſie oben darüber, und beſtreut ſie mit Pfeffer.

Schleyen mit Erbſenbrühe. Man begießt Schleyen mit ein wenig Eßig, ſezt in einem Fiſchkeſſel Waſſer aufs Feuer, ſalzt es, wie man ſonſt einen Fiſch ſalzt, und thut, wenn es ſiedet, die Schleyen hinein, und läßt ſie ausſieden. Inzwiſchen ſezt man Erbſen mit Waſſer zum Feuer, und wenn ſie weich ſind, quirlt man ſie und ſtreicht ſie durch einen Durchſchlag; ſind ſie aber zu dik, ſo ſchüttet man ein paar Löffel voll Rahm darunter. Hernach thut man ſie in einen Tiegel, wirft ein Stük Butter daran, und würzt ſie mit Pfeffer und Ingber. Nach dieſem legt man die Schleyen dazu, und läßt ſie mit der Erbſenbrühe kochen, und dann anrichten, auch etwa würflicht geſchnittene in Butter geröſtete Semmel darüber ſtreuen.

Schleyenfricaßee mit weiſſer Brühe. Man macht den Schleim von den Schleyen weg, nimmt ſie aus, ſchneidet den Kopf ab, ſpaltet ſie entzwey, ſchneidet ſie in ſechs Stüke, wäſcht ſie wohl und troknet ſie wieder ab; läßt Butter in der Caßerole ſchmelzen, thut die Stüke mit Champignons

pignons hinein, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, einem Bündchen guter Kräuter, und einer mit Negelein geſpikten Zwiebel, thut dieſes nebſt etwas Mehl zuſammen, gießt ein wenig heiß Waſſer daran, macht auch eine halbe Bouteille ſiedend, und thut ihn zum Fricaßee. Iſt es zimlich eingekocht, ſo macht man eine diklichte Brühe von drey bis vier Eyerdottern mit Traubenſaft oder mit ein wenig ſiedheiſſem Wein, macht die Fricaßee wie von Hühnern damit diklicht, thut ein wenig gehakte Peterſilie und Muſcatennuß dazu, und richtet es dann warm an.

Schleyen, gefüllt. Man macht den Schleim weg, ſpaltet ſie ein wenig im Rüken auf, lößt die Haut mit dem Meſſer von den Gräten, ſchneidet Kopf, Blut und Schwanz weg, nimmt die Gräten heraus, lößt von einer andern Schleye oder dem Karpfen das Fleiſch ab, legts auf einen Tiſch, thut Champignons, ein wenig Peterſilie und gehakte kleine Zwiebeln dazu, würzts mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürz und Kräutern, hakts wohl zuſammen, ſtößts im Mörſel, und thut friſche Butter, auch das Gelbe von drey bis vier rohen Eyern, und ſo viel in Rahm geweichte Semmelkrumen, als zwey Eyer ausmachen, dazu. Man ſtößt es wohl zuſammen, füllt die Schleyen damit, und näht ſie wieder zu. Dann thut man ausgewaſchene Butter in eine Caßerole, und, wenn ſie heiß iſt, wendet man die Schleyen im Mehl um, und bakt eine nach der andern in Butter. Wenn ſie wohl gefärbt ſind, nimmt man ſie heraus, ſezt ſo viel Butter, als zwey Eyer ausmachen, in einer Caßerole zum Feuer, rührt ein wenig Mehl darein, und gießt, wenn ſie braun iſt, Fiſchbrühe und etwas geſottenen Wein dazu, legt die Schleyen in dieſe braune Brühe, würzts mit Salz, Pfeffer, einem Bündchen guter Kräuter und einer mit Negelein geſpikten Zwiebel, und kochts bey gelindem Feuer. Sind ſie gahr, ſo zieht man ſie heraus, legt ſie in die Schüſſel, ſchüttet ein Ragout von Karpfenmilch darüber, und richtet es warm an. Ein andermal können ſie mit einem Ragout von Krebsſchwänzen oder Auſtern angerichtet werden.

Schleyen, marinirte, zuzurichten. Wenn ſie marinirt ſeyn ſollen, ſchneidet man ſie in der Mitte entzwey, marinirt ſie mit Salz, Pfeffer, unzeitigen Traubenſaft, geſpikter Zwiebel und Citronenſaft. Oder, man beſtreut ſie mit Mehl, oder tunkt ſie in einen klaren Teig von Eyern, Mehl und Salz, kocht ſie hernach in raffinirter Butter, bis

ſie eine ſchöne Farbe bekommen; wann ſie fertig ſind, richtet man ſie an, und beſezt den Rand der Schüſſel wie man will. Will man ſie kalt haben, ſo nimmt man ſie aus, ſchneidet auf beyden Seiten quer ein, und ſiedet ſie im Salzwaſſer; manche nehmen auch Weineßig. Wenn ſie nun geſotten und wieder kalt ſind, legt man ſie in eine Schüſſel, beſtreut ſie mit gehakter Peterſilie und giebt guten Eßig dazu.

Schleyen mit ſaurer Rahmſoſe und Capern. Erſt ſiedet man die Schleyen gehörig ab, macht in einer Caßerole Butter auf dem Feuer braun, rührt ein wenig Mehl darein, daß es auch braun werde, gießt Eßig und etwas Brühe darauf, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Citronenſchaalen und ein paar Lorbeerblättern; quirlt drey Viertel Nöſſel ſauren Rahm mit der Brühe ab, gießt dies wieder zuſammen in den Tiegel, ſchüttet eine Hand voll Capern dazu, legt die Schleyen hinein, und wenn ſie durcheinander gekocht haben, kann man ſie anrichten.

Schleyen mit Spekbrühe. Man ſchleimt ſie ab, reißt und ſiedet ſie, ſezt im Tiegel Butter zum Feuer; wenn ſie braun iſt, rührt man ein wenig Mehl darein, welches auch bräunen muß. Dann gießt man Brühe und Eßig daran, würzt es mit Ingber und Pfeffer, läßt es kochen, und legt darnach die Schleyen darein; ſchneidet Spek würflicht, macht ihn in einem Tiegel braun, und brennt ihn auch an die Schleyen. Endlich ſchneidet man Semmeln würflicht, röſtet ſie in Butter, und ſtreut ſie beym Anrichten über die Schleyen.

Schleyentorte. S. Torte.

Schmalzgehäke. Man zerklopft vier Eyerdotter mit einem Nöſſel Milch, macht davon mit Semmelmehl einen Teig, trägt ihn, ſo bald er zu ſieden anfängt, in zerlaſſene Butter ein, und rührt dabey beſtändig um. Wenn das Schmalz lauter wird, ſeiget man es ab, legt den Teig in einen andern Topf, und läßt ihn abtroknen.

Schmarn von Gries, auf öſtreichiſch. Man thut Schmalz oder Butter mit etwas geriebenen Safren in heiſſe Milch, rührt, wenn ſie anfängt zu ſieden, Gries darein, läßt es eine Stunde lang dünſten, bis es reblet wird, rührt aber doch immer fort, daß er ſich nicht auf dem Boden oder am Rand feſtſezt oder anbrennt.

Schmarn von Mehl auf öſtreichiſch. Man gießt kalte Milch an ſehr ſchönes Mehl, rührt fünf bis ſechs Eyer darunter, macht einen gut gearbeiteten et-

was flüſſigen Teig daraus, gießts ins heiſſe Schmalz, und läßt es zugedekt gut ausdünſten und braun werden.

Schmalztorte. S. Torte.

Schmerlen, blau geſotten. Man ſezt in einem Fiſchkeſſel Waſſer aufs Feuer, thut, wenn es eine Kanne voll Schmerlen iſt, eine gute Hand voll Salz hinein, gießt erſt über die Schmerlen Eßig, und legt ſie, wenn das Waſſer bald anfangen will zu ſieden, hinein, nur daß kein Eßig hinein komme. Sind ſie geſotten, ſo nimmt man ſie weg, und ſprengt etwas kalt Waſſer daran, dekt oben Papier darüber, richtet ſie in eine Serviette an, und ſezt Weineßig dazu auf. Man kann ſie auch im Wein erſäufen, mit demſelben abſieden, und mit Butter, Zuker und Muſcatenblüthe würzen.

Schneken zuzurichten und zu ſieden. Man ſiedet ſie in Waſſer, bis ſie ſich ausziehen laſſen. Dann nimmt man ſie aus den Häuschen, puzt ſie ſauber, und reibt ſie mit Salz ab, nimmt Fleiſchbrühe, thut gehakte Peterſilie, Pfeffer und Muſcatenblüthe darein, und läßt die Schneken ein wenig darinn ſieden; dann puzt man die Häuschen, reibt ſie mit Salz aus, thut in jedes Häuschen ein Stükchen Butter, das wohl mit Pfeffer und Muſcatenblüthe beſtreut iſt, die Schneken darauf, und oben wieder ein Stükchen Butter und geriebene Semmel, ſezts in einen Topf, gießt Brühe darüber, und läßt ſie noch ein wenig ſieden.

Schneken, gebakene. Man nimmt ein Viertelpfund Butter nebſt einem Loth friſchen Schmalz, rührts eine gute Viertelſtunde ab, ſchüttet einen Löffel voll Milchraum und ein halb Loth Salz darein. Indeſſen zerklopft man drey ganze Eyer und zwey Dotter in einem Töpfchen wohl, thut ein Achtel Hefen unter die Eyer, und rührt die Eyer und Hefen unter das abgerührte Schmalz. Nach dieſem rührt man eine Maas fein Mehl darein, klopft den Teig wohl ab, legt ihn auf ein Bret, ſchneidet Stükchen zwey oder ein und ein halb Loth ſchwer daraus, wälgert ſie zu länglichten Würfeln, beſtreicht ſie auf der einen Seite mit Eyerweiß, rollt ſie wie Schneken zuſammen, macht beym Kopf mit dem Meſſer zwey Schnitte darein, und richtet zwey in die Höhe, die die Ohren bedeuten. Man ſezt ſie nun vor den Ofen, daß ſie ein wenig gehen, legt ſie in zimlich heiſſes und wieder kalt gemachtes Schmalz, und bakt ſie langſam.

Schneken, gebraten, mit Baumöl. Wenn ſie gepuzt und abgekocht

kocht ſind, füllt man ſie in die Häuſer, und ſezt ſie auf den Roſt, vermiſcht gut Baumöl mit geriebenen Citronenſchaalen und Muſcatenblüthe, gießt in jedes Häuschen ein wenig von dem vermiſchten Baumöl, und läßt ſie gemach braten. Man muß ſie aber warm anrichten.

Schneken mit Citronenſoſe. Man behandelt ſie wie ſchon gemeldet. Hierauf legt man ein paar Hände voll Semmel nebſt einem halben Pfund Butter in eine Schüſſel, thut Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen und den Saft von einer Citrone, ein paar Eyerdotter, und etwas Salz zu den Semmeln, nnd macht daraus einen Teig, damit füllt man die Schneken, legt ſie in einen Tiegel, gießt Fleiſchbrühe und ein paar Gläſer guten Wein daran, wirft Citronenſchaalen und Ingber, auch Citronenſcheiben hinzu, nnd läßt es durcheinander kochen, bis es ein wenig dik wird. Darnach richtet man ſie an.

Schnekenmus. Man ſiedet und puzt Schneken, hakt ſie klein, röſtet gerieben Eyerbrod im Schmalz, und miſchts nebſt Muſcatenblüthe und Cardomomen unter die gehakte Schneken, ſchüttet ſo viele Fleiſchbrühe daran, daß es in der Dike wie ein Mus wird, und läßt es ſo miteinander ſieden. Wenn man anrichtet, rührt man Eyerdotter und ein Stük Butter darein.

Schneken mit ſauren Rahm. Man bereitet von geriebener Semmel, einem Stük Butter, ein paar Eyerdottern, Muſcatenblüthe, Ingber und Pfeffer einen Teig, füllt ihn nebſt den Schneken auf vorbeſchriebene Art in die Häuschen, und legt ſie in den Tiegel. Hierauf quirlt man einen Nöſſel ſauren Rahm mit etwas Fleiſchbrühe klar ab, läßts durch einen Durchſchlag an die Schneken laufen, und läßts durcheinander kochen, bis die Brühe ein wenig dik wird. Dann ſchneidet man Capern mit einem Schneidemeſſer ganz klein, und thut ſie mit etlichen Lorbeerblättern, Ingber, Pfeffer, Citronenſchaalen und einer ganzen Zwiebel an die Schneken, und richtet ſie an.

Schneken von Zukerzeuge. Man macht ſie aus einem Viertelpfund geröſteten Mandelzeug und troknet ſie. Dann rührt man zwey Löffel voll Waſſer, vierzehn Tropfen Gummi, einen Tropfen ſchwarze Farbe und etwas armeniſchen Bolus wohl untereinander, malt die Schneken, überſtreicht ſie mit Gummi, macht ein wenig Zukereis darüber, und beſtreut ſie mit Muſcatenblüthe.

Schnee zu baken. Man ſchlägt zu einem halben Nöſſel ſüßen Rahm das Weiſſe von vier Eyern

und Zuker nach Gefallen mit einem Schlagbeſen ſo lang, bis es wie dünner Seifenſchaum wird, ſezt mit einem Löffel ein Häufchen ans andere in eine zinnerne Platte, und bakt es in einem nicht mehr heiſſen Ofen, bis es hart wird.

Schneeballen. Man macht ſie aus einem zarten, von Milch, Eyern und feinen Mehl mit ein wenig Muſcatenblüthe, Safran und Salz angerührten und wohl durchgearbeiteten Teig in kleinen Stüken nach und nach in Butter, nicht zu heiß, und formirt kleine Kugeln.

Schneeballen, franzöſiſche. Sie ſind eine Art Paſtetchen, wozu man Stüke Rindsmark, ungefehr einen Zoll groß nimmt, die man in ſiedendem Waſſer warm macht, woraus man ſie wieder herausnimmt und abtropfen läßt. Man beſtreut ſie dann mit Zuker nebſt ein wenig geſtoſſenen Zimmet. Hierauf macht man kleine Paſtetenböden von Butterteig, ſezt auf jeden Boden ein Stük Mark, und ein Stük Zuker nach obiger Art gewürzt. Dann bedekt man es mit dem nemlichen Boden, indem man ihn oben herüberzieht und die Rändchen ausbildet. Endlich bakt man dieſe Paſtetchen in Schmalz, ohne ſie zu rühren, läßt ſie abtropfen, und beſtreut ſie mit feingeſtoſſenen Zuker.

Schnepfen zu braten. Man rupft ſie ſauber, dreht ihnen die Füße, wie einer Droſſel, ſtekt ihnen den Schnabel ſtatt eines hölzernen Spreils durch den Leib, nimmt ſie nicht aus, ſondern bindet ſie an den Spieß, und bratet ſie bey hartem Holz, ſezt ein Pfännchen unter, röſtet vorher drey bis vier Semmelſchnitten in Butter, und legt ſie ins Geſchirr, damit das Eingeweide von der Schnepfe darauf fallen kann, begießt die Schnepfe oft mit Butter und beſprengt ſie mit Salz. Wenn ſie gebraten iſt, richtet man die Semmelſchnitten auf eine Schüſſel an, und das Eingeweide darauf, legt die Schnepfen oben drüber, gießt ein wenig braun gemachte Butter über dieſelbige, und ſezt halb geſchnittene Citronen dazu auf.

Schnepfen, gebraten, mit franzöſiſchen Ragout. Die Schnepfen werden geſpikt und am Spieß gebraten, ſie müſſen aber an kleine Spießchen geſtekt und an dem Spieß angebunden werden. Dann macht man ein wenig Schinkencoulis mit etwas würflicht geſchnittener Acia, geſchälten Oliven, Champignons und würflicht geſchnittenen Artiſchokenſtielen, durchgekocht, machts mit einem Stükchen Butter ſämig, drükt Citronenſaft darauf, und giebts unter die Schnepfen.

Schnepfen, gefüllt und gebraten. Man rupft und beizt ſie über Nacht in Wein ein, wäſcht ſie mit Wein aus, und würzt und ſalzt ſie innwendig. Hierauf richtet man den Schnepfenſchweis zu, macht die Fülle den Tag zuvor an, ohne ſie ſieden zu laſſen, und thut etwas davon bei Seite. Hernach füllt man ſie, doch ſo, daß die Fülle überall auf der Bruſt bis an die Schenkel recht zertheilt werde, näht ſie zu, würzt ſie auch auswendig, ſtekt ſie an den Spies, beträufelt ſie mit Butter, und bratet ſie ſaftig. Die übrige Fülle thut man in eine Schüſſel, und gießt noch ein wenig Wein und Citronenſaft daran, daß es eine diklichte Brühe abgiebt. Wenn die Schnepfen nun gebraten ſind, legt man ſie in dieſe Brühe, und ziert ſie mit Citronenpläzgen und Schaalen.

Schnepfen auf burgundiſch. Man zerſchneidet ſie, vorher genug vorbereitet, in vier Theile, und thut das innere zu einer Verdikung heraus; thut ſie dann mit Kalbsmilch, Champignons und Trüffeln, die zuſammen in Spek paßirt ſind, in eine Caßerole, gießt Jus von Rindfleiſch daran, und würzt alles wohl, thut noch einige Gläſer Wein dazu, und läßt das Ragout recht kochen. Wann es gekocht iſt, verdikt man die Soſe mit dem, was man aus den Schnepfen genommen hat, welches man nun darein ſchlägt: und wenn es gahr iſt, fettet man das Ragout wohl ab, richtets in eine Schüſſel an, und trägts mit dem Saft von einer Citrone auf.

Schnepfen zu dämpfen. Man rupft ſie, zieht ihnen den Kopf ab, wäſcht die Gedärme mit Wein ab, damit das Unreine davon komme; den Magen wirft man weg, die Leber aber hakt man nebſt den Gedärmen klein: hierauf wäſcht man die Schnepfen aus, reibt ſie mit Salz und Pfeffer in- und auswendig, legt ſie in einen tiefen Tiegel, gießt Wein darüber, und läßt ſie eine Viertelſtunde dämpfen. Indeſſen röſtet man Krumen von ſchwarzen Brod in Butter, gießt die Brühe, worinn die Schnepfen gedämpft worden, daran, und rührt es untereinander. Sollte ſie zu dik ſeyn, ſo thut man noch etwas Wein oder Citronenſaft dazu. Endlich würzt man die Brühe mit Salz, Pfeffer, Negelein und Muſcatenblüthen, gießt ſie in den Tiegel, worinn die Schnepfen liegen, daß ſie noch eine Weile damit dämpfen. Hernach richtet man ſie an, und beſtreut ſie noch mit klein geſchnittenen Citronenſchaalen.

Schnepfenpaſtete. Man nimmt zwar Schnepfen, Krammetsvö-

gel und Lerchen zum Braten nicht aus: es geſchieht aber, wenn man ſie zu einer Paſtete oder Ragout brauchen will. Die Galle thut man von der Leber, macht die Mägen rein, hakt diß mit den Gedärmen klein, und ſtreicht es unten und oben in die Paſtete.

Schnepfenpaſtete, franzöſiſch. Man ſtellt eine Paſtete auf drey Zoll hoch, klopft die Schnepfen wohl auf der Bruſt, ſpikt ſie mit mittelmäßigem Spek, ſchlägt ſie hinein, füttert die Paſtete mit geſtoſſenem Spek, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, Schalotten, Trüffeln, Champignons, ein wenig grüner Citrone, macht den Dekel mit eben den Teig drüber, ſtreicht die Paſtete an, bakt ſie zwey Stunden im Ofen, und thut, wenn ſie gahr iſt, Citronen = oder unreifen Traubenſaft daran.

Schnepfenpaſtete, wieneriſch. Man nimmt, wenn ſie ſauber gerupft und geſengt ſind, das Eingeweide heraus, und hakt es klein, ſtekt die Füße in die Schnepfen ein, und läßt ſie in einer Caßerole, mit Butter belegt, anlaufen, daß ſie weiß werden, ſalzt ſie ein, drükt Limonienſaft darauf, röſtet den gehakten Schweiß im Butter, ſtreut auch Semelkrumen, Rahm, grüne Peterſilie und feines Gewürz dazu, und weicht gebähte Semmelſchnitten in Rahm. Dann arbeitet man fein Mehl, Butter und Schmalz wohl untereinander, nimmt drey bis ſechs Eyerdotter, Wein und Waſſer, macht einen feſten Teig, treibt ihn, wie gewöhnlich, aus, legt die Schnepfe oben drauf, formirt die Paſtete beliebig, richtet die Köpfe zierlich herum, und bakts zwei Stunden im Ofen.

Schnitten, gebakene. Man ſiedet Kalbsprieſen, Krebse, Schneken und Morcheln, hakt alles klein untereinander, röſtet geriebén Eyerbrod in Krebsbutter, miſchet alles wohl untereinander, ſchlägt Eyer daran, um es zu einer ſubtilen Fülle zu machen; ſchneidet Eyerbrod zu Pläzgen, ſtreicht dieſe Fülle darauf, beſchmiert ſie mit geklopften Eyern, und bakt ſie im Schmalz.

Schnitten, goldene. Man ſchneidet Eyerbrod zu Pläzchen, zerklopft drey bis vier Eyer, ſalzt und zukert ſie ein wenig, ſchüttet Roſenwaſſer daran, rührts wohl untereinander, zieht ſo viel Schnitten, als man aufeinmal baken kan, zuerſt durch Rahm oder Milch, dann aber durch die gerührte Eyer, legt ferner dieſe durchgezogene Schnitten in das Schmalz, das in einer Pfanne heiß gemacht worden, und bakt ſie.

Schnitten von Butter. Man knetet ein halb Pfund ſchön Mehl, ein halb Pfund Butter, ein wenig Salz, und ein Glas guten Wein zuſammen, wälgert ihn mit dem Wälgerholz auseinander, und ſchlägt ihn wieder zuſammen, wiederholet dies dreymal: man muß es aber an einem kühlen Ort thun. Sodann wälgert man dieſen Teig eines ſtarken Meſſerrükens dik, ſchneidet mit einem warmen Meſſer vierekigte Stükchen, beſtreicht ſie mit zerklopftem Eyweiß, ſtreut ein wenig Zuker darüber, und bakt ſie in einem nicht gar zu heißen Ofen.

Schnitten von einem Rebhuhn. Man hakt das abgelößte Fleiſch von den Vordervierteln oder der Bruſt eines gebratenen Rebhuhns mit ein wenig gebratenen Kalbsnieren, nebſt dem daran hangenden Fett, oder auch etwas Rindsmark, klein, thut etwas geriebene Semmel darunter, ſchlägt einen Eyerdotter daran, macht den Teig in gehöriger Dike, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Muſcatenblüthen, und ein wenig Safran, rührt auch klein geſtoſſene Zibeben oder Roſinen darunter, ſtreicht dieſe Fülle auf einige Schnitten von weißem Brod, bakt ſie gemach aus nicht allzuheiß gemachtem Schmalz, und giebt ſie troken, oder in einer gelben ſüſſen Soſe.

Schnitten von Semmel, gefüllt. Man klopft Eyer, rührts im Schmalz ab, und thut kleine Roſinen, nebſt Zuker, Triſanet und Safran darunter, ſtreichts auf Semmelſchnitten, wie Hirn, legt zwey Schnitten aufeinander, klopft wieder Eyer, legt dieſe zugemachte Schnitten darein, und bakt ſie, wie andere Semmelſchnitten.

Schöps. S. Hammel.

Schüſſelpaſtete. Man nimmt junge Hühner, Tauben, Vögel, Prieſen oder Milchfleiſch vom Kalb, Bratwürſtchen, Fleiſchklöschen und ſ. f. untereinander, ſchneidet die Hühner und Tauben in Stüke, bratet ſie in Butter, ſchneidet eine Chalotte, wie auch Peterſilie dazu, daß ſie mitbraten, würzt es mit Jngber, Pfeffer und Muſcatenblüthen, und thut Citronen und Butter dazu. Wenn man nun hat, um eine Schüſſel zu füllen, und die Tauben u. ſ. f. gahr gebraten ſind, ſo legt man es in eine Schüſſel, dekts mit Teig zu, und bakts. Vor dem Auftragen ſchüttet man Soſe von Fleiſchbrühe und Eßig dazu.

Schwediſch Brod. Man reibt oder ſtößt Nürnberger Lebkuchen, thut eben ſo viel abgeſtoſſene Mandeln, nebſt etwas eingemachten und klein geſchnittenen Pomeranzenſchaalen, auch Zuker, da-

zu, ſchneidet aus Oblaten allerhand Figuren, ſtreicht von dieſem Teig dik darauf, und bakts im Ofen ſchnell. Iſt es gahr, ſo beſtreicht man es mit einem Eiſen, wie Marzipan, troknet auch die Mandeln, ehe man ſie zu den andern Sachen thut, wie bey dem Marzipan geſchieht, ab.

Schweinsfleiſch mit Braunkohl. Man wäſcht und zerſtükt es, ſezts mit Waſſer und Salz zum Feuer, wo es kochen muß, kühlt es denn im kalten Waſſer aus. Nun ſtreift man Braunkohl von den Stränken, wikelt ihn zuſammen, ſchneidet ihn wie Krautſalat, doch nicht ſo gar klein, und wäſcht ihn ſauber. Nach dieſem ſezt man einen Keſſel mit Waſſer zum Feuer, und wenn es kocht, wirft man ein wenig Salz drein, thut den Braunkohl dazu, und läßt ihn ein wenig ſieden. Iſt er bald weich, ſo thut man ihn heraus, ſezt in einem Tiegel Butter zum Feuer, daß ſie braun werde, rührt einen Löffel voll Mehl darein, und röſtet es braun, legt das Fleiſch nebſt dem Braunkohl dazu, gießt von der Brühe, worinn das Fleiſch gekocht hat, daran, würzt es mit Jngber und Pfeffer, und ſezt es auf ein Kohlfeuer, auf welchem beydes mit einander kochen muß, bis es gahr iſt.

Schweinfleiſch, friſches, gedämpft. Man läßt in einem Tiegel ein gut Stük Butter zergehen, dann legt man das ſauber gewaſchene Fleiſch darein, würzts mit Salz, Pfeffer und Negelein, thut auch klein geſchnittene Citronen und einen Löffel voll Mehl dazu, hernach dekt man den Tiegel feſt zu, und läßt es ſo dämpfen. Wenn nun das Fleiſch gahr iſt, wird noch ein wenig Wein dazu gegoſſen, daß es eine kurze Brühe bekommt, und dann angerichtet.

Schweinfleiſch, friſches, mit Mandeln und Cibeben braun. Man nimmt eine ganze Keule oder Bug, und bratets am Spieß: ſezt inzwiſchen in der Caßerole Butter zum Feuer, daß ſie braun werde, und rührt einen Löffel voll Mehl darein, darnach gießt man etwas von der Schweinfleiſchbrühe, wie auch Wein und Eßig dran, würzt es mit Jngber, Pfeffer, Negelein und Citronenſchaalen, thut zubereitete Mandeln, (S. folgenden Artikel) Zibeben und Zuker darein, ſezts auf ein Kohlfeuer, worauf es kochen muß, zieht das gebratene Fleiſch vom Spieß, legt es in die gemachte Brühe, und läßt es mit einander noch etwas kochen. Beym Anrichten ſtreut man geſchnittene Citronenſchaalen oben drüber.

Schweinfleiſch, friſches, mit Mandeln und Cibeben, gelb ge-

gemacht. Man hakt und kocht das Fleiſch, wie voriges, kühlt es aus, thuts in einen Tiegel, ſtreut geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer drauf, gießt von der Fleiſchbrühe dran, und läßts auf Kohlen kochen. Inzwiſchen ſchneidet man abgezogene Mandeln in drey bis vier Stüke, wäſcht ein Pfund Zibeben aus, und thut beydes zuſammen an das Fleiſch, gießt eine achtels Kanne Wein und etwas Eſſig hinein, wirft Zuker und Citronenſchaalen dazu, nimmt auch ein wenig Safran in einem Löffel, und gießt von der Fleiſchbrühe drauf, rührt ihn ab, und gießt ihn an das Fleiſch, rüttelt es durcheinander, und läßts ſo kochen.

Schweinfleiſch, friſches, in einer Wildpretbrühe. Man ſiedet das Fleiſch nach dem Waſchen in geſalznem Waſſer ab, aber nicht gar zu weich, reibt ein gut StükBrodkrumen von gemeinemBrod, röſtet es gelb und thut, wenn es faſt genug hat, ein wenig würflicht geſchnittenen Spek, und ein paar eben ſo geſchnittene Zwiebeln dazu, kehrt auch dieſe ein paarmal mit dem Brod um, doch daß ſie weis bleiben, löſcht das geröſtete mit etwas Eßig ab, würzt es mit Negelein, Pfeffer und Ingber, thut Citronenſcheiben, ein paar Lorbeerblätter, etliche Wachholderbeere, und einen Rosmarinzweig dazu, gießt nach Gutdünken von der Brühe, worinn das Fleiſch geſotten worden, darein, läßt es mit dem Fleiſch noch ein wenig aufkochen, und richtets an.

Schweinsbraten. Man wäſcht den Braten ſauber aus, ſalzt ihn ein, und läßt ihn eine Stunde im Salz liegen. Hernach bringt man ihn am Spieß zum Feuer, und, wann er troken worden, ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer durch die Schwarte, etwa eines Querfingers breit voneinander, lange Striemchen über den ganzen Braten in die Quere, darnach muß er fortbraten, ſodann beſtreicht man ihn etwas mit Spek, daß die Schwarte hart werde, und macht ihn gahr.

Schweinskeule (Schlegel) zu braten. Man klopft ihn wohl, daß er mürb werde, zieht die Schwarte ab, aber am Fuß nicht: nimmt dann geſtoßne Wachholderbeere, gröblicht geſtoſſenen Pfeffer, auch ein wenig geſtoſſene Negelein und Salz, reibt den Schlegel ſtark damit, legt ihn in Eßig, daß er darüber geht, läßt ihn vierzehn bis zwanzig Tage drinnen liegen, wendet ihn alle Tage um, bratet ihn am Spieß, und macht eine Brühe darüber.

Schweinsfüße zu baken. S. Kalbsfüße.

Schweinsfüße mit Baumöl und Eßig. Man kocht ſie ab, kühlt ſie aus, thut alle Knochen heraus, und läßt ſie kalt werden: ſchneidet ſie dann wie Nudeln, ſchüttet ſie auf eine Schüſſel, gießt Baumöl und Eßig darauf, würzt ſie mit Salz, Ingber und Pfeffer, hakt Schnittlauch klein, und ſtreut ihn darüber, miſcht alles durcheinander, und richtets an.

Schweinsfüße mit Senfſoſe. Man ſezt ſie in einem Topf mit Waſſer, Salz und Eßig zum Feuer, läßt ſie weich kochen, und kühlt ſie aus. Indeſſen macht man in der Caßerole Butter heiß, rührt ein paar Meſſerſpizen voll Mehl darein, daß es auch bräune, ſchüttet eine drittels Schoppen Senf an das gebrannte Mehl, gießt Rindfleiſchbrühe und Wein daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Cordamomen, Citronenſchaalen, und einer ganzen Zwiebel, und läßt es ſo zuſammen kochen Hernach legt man ein ziemlich Stük Zuker daran, macht ein wenig Butter heiß, thut die Füße drein und bräunt ſie ein wenig. Nach dieſem legt man ſie in die Senfbrühe, und läßt ſie eine Weile einkochen.

Schweinskäſe. Man ſpaltet einen Schweinskopf, wäſcht ihn ſauber aus, ſezt ihn mit Waſſer und Salz zum Feuer, daß er weich kocht: nimmt ihn dann heraus, thut alles Fleiſch von den Knochen, und ſchneidet es klein, den Spek aber ſchneidet man kleinwürflicht, und mengt ihn unter das Fleiſch, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Citronenſchaalen, thut es zuſammen in eine Caßerole, gießt von der Brühe, worinn der Kopf gekocht hat, darauf, kocht auch Kalbsfüße, ſchneidet ſie klein, thut ſie auch dazu, und läßt es wieder auf Kohlen kochen. Indeſſen ſchneidet man aus Citronat lange oder würflichte Stükchen, wie auch geräucherte Rindszungen, und hält Citronenſchaalen und Piſtanien in Bereitſchaft. Dann ſchüttet man ein wenig von dem Gehakten auf eine Serviette, legt eine Lage von dieſen Dingen darauf, auf dieſes wieder Gehäke, und fährt ſo fort, bis es alle iſt. Endlich bindet man die Serviette feſt zuſammen, beſchwert ſie ſtark einen Tag lang. Nach dieſem thut mans heraus, ſchneidet es in dünne Schnitten, und gießt Baumöl und Eßig darüber.

Schweinskopf, wilden oder zahmen, zuzurichten. Man ſengt, puzt, und wäſſert ihn über Nacht, wäſcht ihn ſauber aus, ſtreut ihm Pfeffer und Salz ins Maul, und läßt ihn etliche Stunden ſo liegen: legt ihn dann in einen Keſſel, gießt

gieſst Wein, Waſſer und Eſsig darauf, thut Lorbeerblätter, Roſsmarin, Yſop, Salbey, Zwiebeln, ganzen Ingber, ganzen Pfeffer, ganze Negelein und Citronenſchaalen daran, und ſalzt ihn ziemlich; dann läſst man ihn kochen, bis er weich wird. Iſt die Brühe gekocht, und der Kopf noch nicht weich, ſo gieſst man noch einmal Wein, Waſſer und Eſsig dazu, bis er weich iſt. Dann muſs er erkalten, hernach zieht man die Haut ein paar Queerfinger um den Kopf herum weg, daſs das weiſſe abſticht, und richtet ihn auf eine Schüſſel an, und gibt Eſsig und Baumöl, Pfeffer, Ingber und Capern dazu.

Schweinskopf mit rothem Wein. Man machts anfangs, wie ſchon gemeldt. Iſt er aber eingeſotten, ſo thut man rothen Wein daran, dreht den Kopf oft mit einem Löffel herum, daſs er ſich nicht anlege, und läſst ihn gemach ſieden. Ehe man ihn herausnimmt, ſeiget man die Brühe ab, und ſtürzt ihn auf eine Schüſſel, wo er über Nacht erkaltet. Dann richtet man ihn wie den vorherigen an.

Schweinskopfſulz. Man ſchneidet ihn entzwey, und ſiedet ihn recht weich, macht die Knochen, ohne Haut und Fleiſch zu verlezen, heraus, und ſtreut auf beyde Theile, wo der Kopf von einander iſt, Pfeffer, Negelein, Cordamomen und Citronenſchaalen. Dann legt man einen Theil des Kopfs auf eine Serviette, ſo, daſs die Schwarte unten liegt, und die andere Hälfte oben drauf, daſs die beyden Rüſsel aufeinander ſind. Dieſs geſchieht, wenn die Köpfe noch warm ſind. Endlich ſchlägt man die Serviette oben zuſammen, legt ein Bret darauf, beſchwehrt es mit Steinen, bis alles kalt iſt. Dann macht man ein Salzwaſſer, ſo ſtark, daſs es ein Ey tragen kan, und legt die Sulze darein. Trägt man die Sulze zu Tiſch, ſo ſchneidet man Scheiben vom Schweinskopf, und gieſst Eſsig darauf.

Schweinsohren, frikaſsirt. Man kocht und ſchneidet ſie klein, thut ſie mit Butter und einer ganzen Zwiebel in einen Tiegel, paſsirts ein wenig auf Kohlen ab, würzt es mit Ingber, Muſcatenblüthen und Citronenſchaalen, gieſst ein Glas Wein, und ein paar Löffel voll Weineſsig drein, und läſsts eine Weile dämpfen. Dann gieſst man noch etwas Fleiſchbrühe drein, und läſst es noch eine Weile kochen. Inzwiſchen ſchlägt man vier Eyerdotter in ein Töpfchen, ſchüttet eine halbe Meſſerſpize Mehl und einen Löffel voll Eſsig drein, und quirlt dieſe klar ab; hierauf zieht man die Brühe, worinn die Schweinsohren liegen, daran, quirlt es wohl

durcheinander, legt wieder ein Stük Butter an die Ohren, und paßirt ſie noch ein wenig, gießt die Brühe drein, und rührt es durcheinander.

Schweinsrippen, gekocht und geröſtet. Man kocht ſie gahr, nimmt ſie vom Feuer, beſtreut ſie mit geriebner Semmel, thut Pfeffer, Salz und klein gehakten Salbey dazu, und bräunt ſie auf dem Roſt. Dann macht man eine Brühe von braunem Mehl, Waſſer, Eßig, Salz, Pfeffer und klein geſchnittenen Zwiebeln, gießt ſie in die Schüſſel, und richtet die Rippen darauf an.

Schweinswildpret, zuzurichten. Man wäſcht es ſauber, und ſalzt es, wenn es noch friſch iſt, kochts in halb Waſſer und Wein; thut Butter in einen Tiegel, und röſtet, wenn ſie heis iſt, Mehl und gerieben Roggenbrod darinn braun. Dann nimmt man ein wenig Brühe von dem Wildpret und gießt ſie dazu, und würzt es mit Negelein, Pfeffer und Jngber. Jſt die Brühe kalt, ſo thut man das Fleiſch dazu in den Tiegel, nebſt klein geſtoſſenen Wachholderbeeren und ein wenig Bratenfett. Es muß zuſammen aufkochen.

Schweinwildpret mit Kirſchenſoſe. Das Wildpret haut man in Stüke, wäſſert ſie aus, und kocht ſie in Waſſer mit ein wenig Salz gahr. Indeſſen macht man etwas braun Mehl mit ein wenig Zuker, thut ein paar Hände voll geſtoſſene, trokene Kirſchen, nebſt Zimmet und Citronen drein, rührts über dem Feuer, thut Waſſer und Weineſſig drauf, und kochts damit langſam, und ſtreichts dann durch ein Sieb. Jſt das Fleiſch gahr, ſo wird es ſauber ausgepuzt, zu der Soſe gethan, dann vollends ſüß gemacht, und ein wenig zuſammen durchgekocht.

Schweinwildpretbraten mit Citronen. Man ſchneidet übrig gebliebenen Braten ſcheibenweis, thut ihn in einen Tiegel, ſtreut ein wenig geriebne Semmel drein, würzt es mit Jngber, Pfeffer und Cordamomen, ſchneidet Citronenſchaalen und Scheiben daran, gießt Fleiſchbrühe und etwas Wein hinein, legt eine ganze Zwiebel daran, und läßts auf Kohlen kochen. Kurz vor dem Anrichten brennt man braun gemachte Butter hinein, oder von der in der Bratpfanne aufgefangenen Brühe, und richtet es an.

Schweinwildpretbraten mit Capern. Eben ſo, wie der eben beſchriebene; nur nimmt man für Citronen, Capern, und machts mit ein wenig braunem Mehl ab.

Schwein-Wildpretbraten mit kleinen Roſinen. Wieder wie das vorige. Nur daß man zu den Cardomomen u. ſ. w. auch kleine Roſinen thut, und, indem jenes kocht, ein achtels Pfund Pinien puzt, ſie in kalt Waſſer legt, und in das würflicht geſchnittene Gebratene thut, auch alles noch eine Weile durcheinander kochen läßt. Man kan auch vor dem Anrichten noch Zuker darein thun.

Schwein-Wildpretbraten mit Sardellen. Im Anfang auch auf die bisherige Art. Dann zieht man vier bis fünf gewäſſerten Sardellen das Fleiſch von den Gräten, ſezt ein Stük Butter auf Kohlen, legt die Sardellen drein, und reibt ſie zu einem Brey, gießt ein wenig Brühe und Wein darein, läßts durch einen Durchſchlag an das Wildpret laufen, und gießt alsdann mehr Brühe zu, bis man genug zu haben glaubt. Nach dieſem läßt man es wieder auf Kohlen gemach kochen, ſchneidet zulezt Citronenſchaalen darein, und macht die Brühe dik.

Schweinwildpretbraten mit geröſteten Zwiebeln, ſauer. Man verfährt beſchriebenermaſſen; darnach bräunt man Butter, rührt einen Eßlöffel voll Mehl darein, und wann dieſes auch braun iſt, thut man geſchnittene Zwiebeln hinein, röſtet ſie bräunlich, brennt ſie an den eingeſchnittenen Braten, würzt ihn mit Ingber und Pfeffer, gießt Fleiſchbrühe und guten Eßig darauf, und kochts auf Kohlen.

Schweinszungen, geſpikt, am Spieß gebraten. Man überſiedet ſie im Waſſer, zieht ihnen die äuſſerſte grobe Haut ab, ſpikt ſie mit länglicht geſchnittenem Spek, biegt ſie krumm, und ſtekt ſie ſo an den Spieß, daß der Spieß am hintern Theil hinein, und vorn ohnweit der Spize wieder herausgeht, beträufelt und bratet ſie. Indeſſen macht man eine Brühe von halb Eßig und halb Wein, zukert ſie, ſtreut etwas Negelein und Muſcatenblühen drein, läßt alles zuſammenſieden, und richtet die Brühe über die Zungen an.

Schweizerkuchen. Man thut recht fein Mehl in einen Tiegel, mit etwas zart geſtoßnem Zuker, ein wenig Salz und Muſcatenblüthen, feuchtet es mit lauer Milch an, ſchlägt zehn bis zwölf Eyer klein, rührt ſie nebſt abgeklärter Butter dazu, thut auch aufgekochte Roſinen nebſt ſtriemenweis geſchnittenen Mandeln daran, rührts durch, läßts aufgehen, ſchüttets in eine Form, und bakts im Ofen.

Scorzoneren. S. Haberwurzeln.

Sechswöchnerinnenbrod. S. Kindbetterinnenbrod.

Semmelkuchen. Man röſtet einige Semmelſcheiben, thut ſie in eine eingerichtete Form, ſchlägt acht bis zwölf Eyer auf, von vieren aber allein das weiſſe, ſchlägt die Eyer mit etwas geriebnem Brod, zerlaſſenem Butter, ſüſſem Rahm und Roſinen wohl durch, macht das Eyweis zu einem ſteifen Schaum, ſchüttet das Brod in die Form, und bakt es.

Semmelküchlein. Man nimmt friſche Semmeln, ſchneidet die Rinde rings herum weg, aus der Krumme aber länglichte Stükchen, uud zwar ungefähr aus einer Semmel ſechs. Hernach quirlt man Eyer, Rahm, Zuker und ein wenig Roſenwaſſer untereinander, legt die geſchnittene Semmel in einen tiefen Napf, ſchüttet das gequirlte darüber, läßt es recht weich werden, kehrts oft um, reibt Semmelrinden, kehrt die im Napf eingeweichte Semmelrinden darinn um, und bakt ſie in zerlaßner Butter.

Soſe Robert. Man ſchwizt würflicht geſchnittene Zwiebeln in Butter weis, thut etwas Mehl und ein Stük Schinken dazu, füllts mit guter Bouillion auf, und verkochts wohl, dann thut man recht guten Möſtrich, ein Stük Zuker, Citronenſaft, und eine mit Zuker abgeriebene Orange, nebſt dem Saft hinzu. Wenn man dieſe Soſe zu Capaunen oder andern feinen Gerichten geben will, ſo ſtreicht man ſie durch.

Soſe Robert maigre. Man verkocht ein gut Stük friſche Butter, ein wenig Mehl, ein Stük Zuker und Waſſer zu einer Soſe, rührt ſie mit einigen Dottern ab, thut durch ein Haartuch gestrichenen Moſtrich und eine Citrone daran, ſchneidet von einer Orange die Schaale dazu, und drükt auch den Saft hinein.

Soſe Royale (königliche Soſe). Man ſchneidet Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk und ein Lorbeerblat fein, ſchwizt es in Butter gelb braun, thut Mehl darauf, füllts mit Jus auf, verkochts mit Coriander und etwas Anis wohl, ſtreicht die Soſe durch ein Haartuch, reibt eine Orange auf Zuker ab, marinirts mit Citronenſaft, und thuts hinein.

Soſe verte (grüne Soſe) Man ſchneidet Schinken, gelbe Rüben, Zwiebeln, Sellerie, Schalotten würflicht, ſchwizts mit Coriander, einigen Nelken und Pfeffer in Butter, und kochts mit weißer Coulis. Hierauf nimmt man einige Hände voll Peterſilie, pflükt die grünen Blätter von den Stielen, ſtößt ſie im Mörſer, preßt den grünen Saft aus, läßt ihn

ihn am Feuer ganz langſam kochen und zuſammenlaufen, und gießt ihn auf ein enges Haarſieb. Iſt die Soſe auch durch ein Haarſieb gelaufen, ſo ſtreicht man ſie noch einmal mit dem Peterſilienſaft durch. Ehe man anrichtet, reibt man noch die Schaale von einer Orange mit Zuker ab, thut deren Saft und den Saft von einer Citrone mit feinen Kräutern in einen Theekopf, und drükt es durch ein feines Tuch, daß die Kräuter zurük bleiben. Vor dem Anrichten macht man die Soſe heiß, doch nicht kochend, und thut den ausgedrükten Saft, auch ein Glas weiſſen Wein dazu.

Spanferkel zu puzen. Man legt es in ein Geſchirr, ſtreut klein geklopftes Pech drüber, gießt heißes Waſſer drauf, (es darf aber nicht gar ſieden) und brüht ſo die Haare herunter. Dann ſchabt man mit einem Meſſer die kleinen Härchen ab, ſchneidet am Bauch ein nicht gar zu großes Loch, thut das Gedärme ſamt Lung und Leber heraus, und wäſcht es ſauber aus.

Spanferkel zu braten. Man ſalzt es ein und ſpeilert es, wie einen Haaſen. Oben am Hals ſchneidet man einen Strich nach der Länge, als ob man nach dem Rüken zu ſchneiden wollte, alsdann ſchneidet man ein paar Strichelchen in die Quere, bald wie ein Kreuz. Iſt es eine Stunde im Salz gelegen, ſo thut man Pfeffer, kleine Zwiebeln, eine mit Negelein geſpikte große Zwiebel, und ein Stük Butter innwendig hinein, troknet es, und legts am Spies zum Feuer. Man muß es unter dem Braten wenden, und, wenn es feucht wird, immer abwiſchen. Fängt es an zu braten, ſo beſtreicht man es mit Spek ſo: Man ſtekt ein Stük Spek an ein Spießchen, ſo, daß es am Feuer ein wenig heiß werden muß, und ſchmelzen will: damit beſtreicht man nun das Spanferkel über den ganzen Leib oft. Vor dem Anrichten bläßt man hinten hinein, daß der Dampf herausfährt.

Spanferkel auf deutſche Art. Man ſchneidet es, wenn es abgebrüht und ausgenommen iſt, in vier Theile, thut dieſe mit geſchmolznem Spek in eine Caßerole, kochts mit guter Brühe gahr, und thut eine mit Negelein geſpikte große Zwiebel daran, auch ein Bündchen guter Kräuter, Salz, Pfeffer und Muſcatennus, und läßt alles ſo aufſieden. Iſt es faſt gahr, ſo thut man ein Glas weiſſen Wein daran, hierauf thut man in eben den Spek, worinn zuvor das Spanferkel gelegt worden, Auſtern, Mehl, ein Stük Citronen, Kapern und ausgekernte Oliven.

Vor dem Anrichten drükt man den Saft von einer Citrone darauf, und belegt den Rand der Schüſſel mit dem gehakten Gehirn vom Spanferkel und mit gehakter Peterſilie.

Spanferkel, frikaßirt. Man ſchneidet es in Stüke, legt ſie in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, wo ſie aufkochen. Hierauf Hierauf legt man ſie in kalt Waſſer, zieht die Haut ab, bräunt Butter in der Pfanne, beſtreut das Fleiſch mit Mehl, und ſo läßt man es braun werden; gießt alsdann Fleiſchbrühe oder Waſſer dazu, würzt es mit Muſcatenblüthe, Pfeffer und Negelein, und wirft Zwiebeln und Salz daran. Wenn es gahr iſt, ſchlägt man drey Eyerdotter aus, und rührt ſie mit Eßig ab, und gießt vor dem Anrichten die Eyer daran.

Spanferkel zu füllen und zu braten. Man ſpeilert es, wenn es gepuzt iſt, zum Braten, ſchält von ein paar ſüßen Citronen die Schaalen herunter, ſchneidet die Citronenſcheiben ſcheibenweis, die Schaalen aber länglicht klein; bäht etwa acht Semmelſchnitten und legt ſie in ein Geſchirr, gießt etwas Wein darauf, daß ſie ein wenig quellen, reibt alsdann viel Zuker darauf, wie auch auf die geſchnittenen Citronen. Darnach ſalzt man das Ferkel ein wenig ein, und füllt es ſo: Man legt in dem Leib herum etliche Semmelſchnitten, darnach Citronen, ſtreut viel Zimmet darauf, und macht es wieder wie zuerſt. Wenn es alle iſt, ſo näht man den Bauch unten zu. Iſt die Fülle zu troken, ſo gießt man noch etwas Wein zu; man muß es aber ſehr ſüß machen. Hernach ſtekt man es an den Spieß, macht alle Löcher, wo etwas herauskommen könnte, mit Brodkrumen zu, und bratet es wie voriges. Soll man es warm ſpeiſen, ſo ſezt man eine Pfanne unter und gießt ein wenig Wein darein, damit das, was herauslauft, nebſt dem Wein zur Soſe werde. Wird es aber kalt verſpeiſet, ſo legt man das Innwendige auch mit vor. Man nimmt auch Borsdorferäpfel unter die Fülle.

Spanferkel zu kochen, wie einen Schweinskopf. Man nimmt ein gepuzt Spanferkel, zündet Stroh an, hält das Spanferkel darüber, und beſtreicht es mit Spek, daß es fett wird. Hernach nimmt man von dem gebrannten Stroh das Schwarze, und reibt das Ferkel über und über kohlſchwarz, ſtreicht es mit Spek und hält es wieder über das Strohfeuer, daß es ſchön ſchwarz wird. Dann viertheilt man es, wäſcht es ſauber aus, und kochts wie einen Schweins-

kopf, nur daß es nicht gar eine Stunde kochen darf; ſezt es mit der Soſe, worinn es gekocht hat, beyſeit, und läßts erkalten. Endlich richtet man es wie einen Schweinskopf an.

Spanferkel in einer Paſtete. Das Ferkel wird geſäubert, mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Negelein und Muſcatenblüthen gewürzt; dann hakt man allerhand gute Kräuter mit ſauber gewaſchenen kleinen Roſinen und zwey bis drey Eyerdottern recht klein, macht eine Paſtete von einem guten Teig, ſtreut den halben Theil der Kräuter, Salz und kleine Roſinen mit etwas Butter auf den Boden, legt das Ferkel hinein, die übrigen Kräuter, Roſinen und Butter oben darüber, und bakt es. Die Paſtete kann man kalt oder warm ſpeiſen.

Spaniſch Brod. Man thut ein Pfund geſiebten Zuker in einen Topf, ſchlägt ſieben ganze Eyer und ſechs Dotter daran, rührts mit dem Zuker eine halbe Stunde, thut klein geſchnittene Citronen- oder Pomeranzenſchaalen, ein halb Pfund klein gehakte Mandeln, gut Gewürz, und drey Viertelpfund fein Mehl daran, rührt alles wohl durcheinander, beſtreicht die Mödel mit Butter, und füllts mit dem Teige an. Dann bakt man es.

Spaniſche Mandelbrezeln. Man reibt ein halb Pfund friſch abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer ab, thut ſie mit vier Loth Zuker in eine Schüſſel, macht einen Teig mit Eyerdottern, ein wenig Zuker und Mehl, würkt es, daß man es länglicht wälgern kann; wälgert den obern Theil wie Würſte, doch nicht gar zu dik, legt ihn in den gewälgerten Teig, ſchlägt das andere Theil darüber, zwikt es, beſtreichts mit Eyerweiß, daß es nicht auslauft, formirt Brezeln, bakt und beſtreicht ſie mit Eyweiß.

Spaniſche Nieren zu baken. Man ſtößt ein halb Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Roſenwaſſer klein, miſcht zart gerieben Brod und das Weiſſe von drey Eyern nebſt Zuker und Zimmet in einer Schüſſel untereinander, ſchmiert es auf rund geſchnittene Eyerbrodbrezeln, überſtreichet es mit einem Eyerdotter, bakts, legts in eine Schüſſel, ſchüttet gezukerten Wein darüber, und beſtreuts mit Triſanet.

Spaniſche Vögel zu baken. Man nimmt Kalbsmilch und Kalbfleiſch, ſtreut geriebene Semmel darein, gießt Eyerdotter nebſt etwas Rahm dazu, wirft gehakte Peterſilie, klein geſtoſſene Cardomomen, Muſcatenblüthe und Jngber daran, legt ein wenig Rindsmark dazu, und hakt

bakt dies alles klein zu einem Teig, dann formirt man ihn wie einen Vogel, und hüllt ihn in ein Stük Kalbsnez, läßt es ein wenig aufkochen, nimmt es aus der Caßerole heraus, läßt den Vogel troken werden, und bakt ihn aus Schmalz.

Spaniſche Zukerpläzchen. Man nimmt Kraft- und Weizenmehl, jedes ein Viertelpfund, ein halb Pfund Zuker, ſchlägt vier Eyer mit Roſenwaſſer wohl, macht einen Teig daraus, läßt ihn durch einen Trichter auf ein mit Butter geſchmiert Papier, oder auch in blecherne Formen laufen, und bakt dieſe Pläzchen in der Tortenpfanne. Man kann auch Citronenſchaalen, Anis u. ſ. w. unter den Teig thun.

Spargeln zurecht zu machen. Man wäſcht und bindet ihn in Bündchen, ſchneidet ihn unten gehörig ab, kochet ihn in Waſſer und gehörigem Salz weich, legt ihn in einem Tiegel auseinander, gießt Fleiſchbrühe darüber, und würzts mit Butter, Pfeffer, Jngber und Muſcatenblüthe, läßt alles miteinander auf Kohlfeuer aufwallen. Endlich ſchlägt man zwey Eyerdotter klein, gießt etwas von der Brühe zu den Eyern, klopft es untereinander, und richtet es über den Spargel an.

Spargel zu baken. Man ſchneidet von ſchönen groſſen Spargel das Weiſſe ab, wäſcht und ſiedet ihn körnicht, macht einen Teig von Mehl, Eyern und Milch, und tunkt den Spargel ſo weit das Mürbe geht, hinein, bakt ihn in heiſſe Butter, richtet ihn an und ſtreut Zuker darüber.

Spargel mit Butter. Man beſtreicht die Schüſſel, in die der Spargel kommen ſoll, eines Fingers dik mit ausgewaſchener Butter, ſtreut Muſcatenblüthe, klein geſchnittene Citronenſchaalen, und ein wenig geriebene Semmel darein, legt den Spargel ordentlich darauf, und über denſelben noch mehr Butter, ſezt es auf Kohlen und läßt es, mit einer andern Schüſſel zugedekt, ſtehen, bis ſich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat. Darnach richtet man ihn ſauber an, und beſtreut ihn mit Muſcatenblüthe und geriebener Semmel.

Spargel mit einer Butterbrühe. Man legt abgekochten Spargel auf eine Schüſſel, ſtreut geriebene Semmel und Muſcatenblüthe darauf, thut ein Achtelpfund Butter daran, gieß Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer darüber, und läßt die Spargel über Kohlen, daß die Brühe ein wenig dik wird. Beym Anrichten ſtreut man geriebene Semmel und Muſcatenblüthe darauf.

Spargel mit kleinen Erbſen. Man bricht ihn in Stüke, paßirt ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehakter Peterſilie, kleinen Zwiebeln und zerlaſſenen Spek in einer Caßerole, läßt ihn in einem kleinen Topf mit einer fetten Brühe kochen, fettet ihn ab und trägt ihn mit einem Jus von Hammelfleiſch und Citronenſaft als ein Beygericht auf.

Spargel in Eßig einzumachen. Man ſchneidet das Harte davon, thut ihn in ein Geſchirr, ſchüttet geſottenen und wieder erkalteten Eßig darüber, läßt ihn eine Weile daran ſtehen, legt den Spargel auf ein ſauber Tuch, läßt ihn darauf troken werden, ſchichtet ihn in einen groſſen Tiegel oder Fäßchen, gießt friſchen Eßig daran, der aber darüber gehen muß, wie auch etwas Oel, und macht es recht zu. Will man davon gebrauchen, ſo nimmt man heraus, ſiedet ihn im Waſſer, daß er gelind wird, und macht ihn mit Oel und Eßig an.

Spargel mit Eyern, warm. Wann man ihn abgebrüht und in der Fleiſchbrühe geſotten hat, daß er härtlicht bleibt, thut man Pfeffer und Muſcatenblüthe daran, klopft ein paar Eyerdotter wohl in einem Töpfchen, drükt ein gut Theil Citronenſaft darein, rührt ſie mit der Brühe, worinn der Spargel geſotten worden, an, und ſchüttet es über den Spargel, ſezt die Schüſſel auf eine Kohlpfanne, und läßt ſie eine Weile darauf ſtehen, daß die Brühe diklicht werde. Man kann auch würflicht geſchnittene Citronenſchaalen darauf ſtreuen.

Spargel mit einer Fricaßeeſoſe. Gepuzten und abgekochten Spargel legt man ordentlich auf eine Schüſſel, ſchlägt in einem Tiegel drey bis vier Eyerdotter, gießt ein paar Tropfen ſcharfen Eßig daran, thut eine Meſſerſpize Mehl dazu, und rührt es klar ab; ſchüttet dann ein halb Pfund Butter, Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen zu den Eyerdottern, und rührt es durcheinander, gießt Fleiſchbrühe oder Peterſilienwaſſer, ein paar Löffel voll Wein und eben ſo viel Eßig darauf, ſezt es auf Kohlen, und rührt, bis es dik werden will; dann gießt man einen Löffel voll kalt Waſſer darein, daß es nicht gerinnt. Endlich gießt man es an den ſchon in der Schüſſel angerichteten Spargel, ſezt ihn auf Kohlen, daß ſich die Brühe etwas hineinziehe; er darf aber nicht kochen. Vor dem Anrichten ſprengt man zerlaſſene Butter darüber.

Spargel in Oel zu braten. Man ſchneidet das Weiſſe von diken Spargel ein wenig ab, legt ihn eine Stunde in friſch Waſſer, wäſcht

wäſcht ihn, ſchwingt das Waſſer wohl davon, thut Oel in ein Bratpfännchen, macht es warm, legt den Spargel hinein, und bratet ihn, daß er härtlich bleibt; ſeigt hierauf das Oel ab, beſprengt den Spargel mit Salz und Pfeffer, ſchwingt ihn ein wenig darinn herum, und ſchichtet ihn in eine Schüſſel, gießt von dem Oel, worinn er gebraten worden, etwas darüber, ſezt ihn auf Kohlen, und läßt ihn noch ein wenig präglen.

Spargel mit Rahm. Man ſiedet ihn und paßirt ihn dann mit Butter in der Caßerole, thut Rahm, ein Bündchen kleine Zwiebel und Peterſilie, ein Eyerdotter, dazu, die Soſe diklicht zu machen, thut auch das gewöhnliche Gewürz daran. Es iſt ein Breygerichte.

Spargelntorte. S. Torte.

Spekkuchen. Man nimmt ein oder einen halben Nöſſel Milch, eben ſo viel Hefe, ungefehr zwey Maas fein Mehl, macht davon einen nicht gar zu feſten Teig, läßt ihn an einem warmen Ort gehen, rührt fünf Eyer und ein Viertelpfund nicht gar zu heiſſes Schmalz darein, ſalzt den Teig, rührt noch mehr Mehl dazu, daß er jezt feſter wird, würkt ihn auf einem Bret wohl, wälgert ihn mit dem Holz zu einem Kuchen, macht oben überzwerg kreuzweis Schnitten darein, beſtreicht ihn mit zerklopften Eyern, ſtreut etwas Salz, Kümmel, Zwiebeln und würflicht geſchnittenen Spek darauf, und bakt ihn im Ofen, wenn er vorher in der Wärme gegangen.

Spekkuchen, gerührter, ſüßer. Man rührt ein Pfund Butter in einem Napf recht ab, thut zwey Pfund Mehl, einen halben Nöſſel Milch, ein Achtel Hefe, zwanzig Eyer, zwölf Loth geſiebten Zuker und ein Viertelpfund Mandeln dazu, und macht einen Kuchen daraus. Man kann es auch in kleine Formen ſchütten.

Spekkuchen, abgerührter. Man nimmt eine Maas Mehl, acht Loth friſche Butter, ſechs Loth Schmalz, ein Achtel Milch, einen halben Eßlöffel voll Milchrahm, ein Achtel gute Bierhefe, vier Eyer und ein halb Loth Salz, rührt die Butter in das Schmalz nebſt dem Rahm drey Viertelſtunden, hernach das Mehl nach und nach dazu, ferner die Hefe und die Milch, endlich die Eyer und das Salz hinein, rührts noch eine Viertelſtunde lang untereinander, beſtreicht den Model mit Butter, ſchüttet den Teig hinein, läßt ihn beym Ofen gehen, beſtreicht den Kuchen mit Eyerdottern, beſtreut ihn mit geſchnittenen Spek, der mit Salz und Kümmel vermiſcht iſt, und bakt ihn eine Viertelſtunde lang.

Spießkrapfen, wieneriſche. Man nimmt ein halb Pfund Mehl, einer Nuß groß Butter, zwey Löffel voll Rahm, fünf Eyerdotter, acht Loth Zuker, nebſt klein geſtoſſenen Negelein, Muſcatenblüthe und Zimmet, auch klein geſchnittene Schaalen von einer Limonie, macht einen Teig, wälgert ihn meſſerrükensdik aus, legt ihn auf ein Blech, daß er eben zuſammengehe, bindet ihn ringlicht zuſammen, bakt ihn gelind im Schmalz, daß er auflauft, und zukert ihn wohl.

Spießkuchen. Man nimmt einen halben Nöſſel guten Rahm, einen Nöſſel Milch, ſchlägt achtzehn Eyer hinein, thut ein halb Pfund friſche Butter, vier Löffel voll Zuker, ein wenig geſtoſſene Muſcatenblüthe und ein Pfund gut Weizenmehl dazu, ſchlägt es ſo, daß der Löffel darinn ſtehen bleibt, ſchmiert einen hölzernen Spieß mit Spek, bewindet ihn mit einem auch beſchmierten Faden; nimmt vier Löffel voll Teig, gießts über den Spieß, legts an ein Kohlfeuer, daß es heiß wird; darnach begießt man es mit dem umgerührten Teig, läßt es wieder braten, und begießt es etlichemal, bis der Teig aller darauf iſt. Die vom Kuchen in die Bratpfanne herabfallende Tropfen gießt man wieder auf den Teig. Den Spieß ſtellt man fern vom Feuer, bis der Teig dreymal herumgegoſſen iſt; nach dem andern Guß ſtreut man ein wenig geſchnittene Muſcatenblüthe darüber; beym lezten Guß hingegen läßt man es lichtbraun werden, und wenn es gahr abgebaken iſt, lößt man es mit einem Meſſer unten und oben fein ab, und zieht es vom Spieß.

Spinat zu kochen. Man nimmt die zärtſte und grünſte Blätter, thut die Stiele davon und wäſcht jene wohl, blanchirt ſie, läßt ſie wohl austropfen und hakt ſie zart; thut nun ein Stük Butter in die Caßerole, läßt ſie zergehen, legt den Spinat mit Salz und Pfeffer hinein, daß alles miteinander kocht. Vor dem Anrichten reibt man Muſcatennuß darein oder thut friſchen Rahm daran, und giebt es zum Vorgerichte mit gebakenen Semmelrinden oder gebakenen Champignons.

Spinat mit Carbonnade. S. Spinat zu kochen und Carbonnade.

Spinat mit Eyerkuchen. S. Spinat zu kochen und Eyerkuchen.

Spinatfarſe. Man hakt abgekochten Spinat ganz klein, thut ihn in einen Tiegel, ſchüttet dazu geriebene wie auch etwas eingeweichte Semmel und ein halb Pfund klein gehakten Nierentalg oder Rindsmark; ſchlägt drey

bis vier Eyerdotter daran, und rührts auf Kohlen ein wenig ab, daß die Eyer gahr werden. Hernach thut man es in einen Mörſel, würzt es mit Muſcatenblüthen, ſtößt ein wenig rohe Butter und Salz darunter, und nimmt, wenn es genug geſtoſſen, die Farſe heraus, und braucht ſie nach Belieben.

Spinatkräpfchen. Man ſchweißt den gewaſchenen und gehakten Spinat in einer Pfanne ganz troken, ſeigt ihn wohl aus, thut ihn in eine Schüſſel, ſalzt und zukert ihn, macht ein wenig gerieben Eyerbrod nebſt einigen Eyern darunter, würzts mit Jngber, Pfeffer, Zimmet und Cardomomen, vermengt alles wohl untereinander, ſtreichts auf Semmelſchnitten, bakts im Schmalz und ſtreut Zuker darauf.

Spinat mit Krebſen. Man verfährt wie bey Spinat zu kochen, geſagt worden; läßt ein wenig Butter im Tiegel heiß werden, thut den Spinat darein, und röſtet ihn darinn, zuvor aber ſiedet man Krebſe, ſchält und hakt ſie klein; die Krebseyer aber thut man beſonders und hakt ſie nicht mit; die Schaalen hingegen zerſtößt man mit einem Stükchen Butter, und treibt ſie mit ſüßem Rahm durch. Hierauf miſcht man das gehakte von den Krebſen mit den Eyern unter das geröſtete Kraut, gießt den mit den Schaalen durchgezwungenen Rahm daran, würzt es mit Muſcatenblüthe und Cardomomen, läßt es ſieden und wirft zulezt ein Stükchen Butter darein.

Spinatrahm. Wenn er gekocht iſt, drükt man ihn aus, und nimmt ſo viel davon, als zwey Eyer groß ſind, auch ein Viertelpfund ſüße Mandeln, die man ſchält. Dies nun ſtößt man mit ein wenig grüner Citrone, drey bis vier Biſcuits von bittern Mandeln, und ſo viel Zuker als nöthig iſt, wohl, hernach vermengt man eine halbe Maas Rahm und einen Nöſſel Milch, wie auch ſechs friſche Eyerdotter miteinander, und ſchlägt es durch ein Haartuch. Nach dieſem ſezt man eine Schüſſel auf heiſſe Aſche, thut den Rahm hinein, bedekt ihn mit einem Tortenpfannendekel, legt ſo lang Feuer darüber, bis der Rahm geſtanden iſt, und richtet ihn endlich warm oder kalt an.

Spinat mit Rahm und kleinen Roſinen. Wenn er abgekocht iſt, thut man ihn aus dem Waſſer in einen Durchſchlag, daß er abſeige, und ſchneidet ihn mit einem Schneidmeſſer ganz klein. Dann ſezt man in einem Tiegel Butter aufs Feuer, ſchüttet den Spi-

Spinat darein, daß er ein wenig röſte, gießt einen Nöſſel ſüſſen Rahm daran, wirft eine Hand voll Roſinen darunter, rühret alles wohl durcheinander, und läßts eine Weile dämpfen.

Spinat mit Zwiebeln. Man puzt, wäſcht und brüht ihn, gießt kalt Waſſer darüber, drükt ihn wohl aus, hakt ihn nebſt ein wenig Zwiebeln klein, macht Schmalz in der Pfanne heiß, röſtet das Kraut mit ein wenig Mehl darin, ſchüttet Fleiſchbrühe daran, ſiedet es und würzts mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe.

Sprizengebakenes. Man thut ein und ein halb Pfund Mehl in einen Topf, macht Waſſer ſo warm, daß man den Finger darinn leiden kann; mit dieſem Waſſer rührt man das Mehl an, machts zu einem dünnen Teig, wäſcht ein Viertelpfund Butter rein aus, und ſchmelzts in einem Tiegel und läßts wieder kalt werden. Dann thut man den Teig in die Butter, röſtet ihn, bis er dik wird, legt ihn in eine Schüſſel, rührt ihn mit vier Eyern wohl durch, und ſalzt ihn. Er darf aber nicht zu dik und nicht zu dünn ſeyn. Dann ſchmelzt man Butter in einem Tiegel, läßt aber das Salz weg, thut von der Butter ein wenig in die Sprize, läßt ſie durch ſolche laufen, daß ſie glatt werde, und der Teig ſich nicht an die Sprize anlegen könne; thut den Teig mit dem Löffel in eine Sprize, bis ſie voll iſt, tunkt den Stöpſel in zerlaſſene Butter, drükt ihn in die Sprize und ſprizt in die Butter rund herum, hebt den Tiegel ein wenig vom Feuer, rüttelt ihn um und ſezt ihn wieder auf. Wenn nun der Teig in der Butter aufzulaufen beginnt, wird er in die Runde zuſammengedreht, ſodann die Butter immerzu mit einem Löffel darauf geſchöpft, und nachdem der Teig oben verharrſcht hat, ſolcher umgewendet, endlich, wenn er gelb gebaken iſt, herausgenommen.

Stachelbeergallerte. Man ſezt drey Pfund grüne Beere in warmen Waſſer zum Feuer; die Kerne dürfen nicht herauskommen. Wenn ſie oben auf dem Waſſer ſind, wirft man ſie in friſch Waſſer, ſezt ſie wieder zum Feuer, bis ſie ſich mit den Fingern drüken laſſen, läßt hernach das Waſſer davon ablaufen, und ſchüttet ſie in drey Pfund a la perle geſottenen Zuker. Man läßt ſie etlichemal aufwallen und ſchäumt ſie immerfort, bis der Zuker wieder perlenmäßig iſt, welches zu wiſſen, man nur ein wenig Zuker in den Schaumlöffel nehmen darf. Wenn der Zukerſaft breit, wie ein Tuch, herabfällt, ſo hat die Gallerte ge-

nug gekocht. Alsdann gießt man ſie durch ein Haarſieb in eine flache Schüſſel, und thut ſie in Gefäße.

Stachelbeertorte. S. Torte.

Stangen- oder Baumkuchen. Man nimmt zwey Pfund recht fein Mehl, ein Pfund zartgeſtoſſenen und durchgeſiebten feinen Canarienzuker, thuts zuſammen in ein Geſchirr, gießt ein Pfund abgeklärte Butter dazu, ſchlägts mit einer ſteifen Ruthe wohl durch, thut achtzehn Eyer, und zwar vier bis ſechs davon auf einmal hinein, und ſchlägts beſtändig ein wenig, ſchüttet zulezt Zimmet oder ander Gewürz und einen Röſſel Rahm dazu, ſchlägt dies alles wohl durcheinander, daß es ein mittelmäßig fließender Teig werde. Hierauf muß man ein dik rund gedreht Holz haben, etwa wie ein Rollholz, das ein Loch mitten die Länge hindurch hat, wo der Bratſpieß durchgeht. Dies ſtekt man nun an den Spieß, befeſtigts an beyden Enden mit ein paar Blökchen, umwindet das Holz dik mit Bindfaden, legts zum Feuer, wie einen Braten, begießts mit ein wenig Butter, bratets, bis es ſchäumen will, und ſchüttet den Teig daran, daß es obenher recht bedekt iſt. Dieſes muß man ſo lang, bis es gelbbraun wird, braten, alsdann wieder angießen, und damit, bis es gahr iſt, fortfahren. Wann der Kuchen gahr, gelb und ſchön gebraten iſt, macht man die beyde Blökchen los, zieht ihn vom Spieß, ſchneidet ihn auf dem Holz in der Mitte voneinander, nimmt jede Hälfte behend ab, macht den Bindfaden heraus, richtet es an, und ſtreut Zuker darauf.

Sternkuchen. Man nimmt eine Maas Rahm, acht Eyer, zwey Pfund Butter, nach Gutdünken Mehl und Mandeln, Hefen, ein und ein halb Pfund Zuker, eine Muſcatennuß und Roſenwaſſer, rührts untereinander ganz dik an, daß der Löffel darinn ſteht, läßts ein wenig ſtehen, daß es gehe, thut die vorher geklopfte Eyer und den Zuker nebſt der Butter, der Muſcatennuß, dem Roſenwaſſer und den Mandeln hinein, und rührt alles untereinander; die Butter aber thut man nur halb in den Teig, läßt ſie erſt zergehen, und die andere Hälfte wird in den Model herum, und der Teig hinein geſchüttet, und zwar der Model über halb voll, alsdann die andere Butter vollends darüber gegoſſen, in den Bakofen geſezt und angerichtet.

Stokfiſch zu wäſſern. Man klopft ihn mit einem hölzernen Schlegel, gießt Regenwaſſer darauf,

worinn er einen ganzen Tag liegen muß, wäſcht ihn heraus, gießt wieder Waſſer darauf, und läßt ihn noch zwey bis drey Tage wäſſern. Man kann ihn auch alle Tage zweymal auswaſchen, und ihm allemal wieder friſch Waſſer geben.

Stokfiſch zu baken. Man ſchneidet ihn, gewäſſert in Stüke, wendet dieſe im Mehl um und bakt ſie im Schmalz, legt ſie in die Schüſſel, thut ein wenig Rahm und friſche Butter dazu, ſtreut auch Pfeffer und Muſcatenblüthe darauf, und läßts auf Kohlen ein wenig aufſieden.

Stokfiſch zu braten. Man wäſcht ihn und nimmt die Gräten heraus, brüht ihn einigemal in heiſſem Waſſer, das wohl geſalzen iſt, ab, thut innwendig ein wenig Pfeffer und ein gut Theil Butter nebſt ein wenig Salz hinein, bindet ihn wieder zu, aber brükt ihn vorher wohl aus, damit das Waſſer davon komme, weil er im Braten ſonſt gern zerfällt. Dann ſezt man ihn mit einer Fiſchreiſte in einer Bratpfanne zum Feuer, daß die Butter aus dem Fiſch darein laufen könne, beträufet ihn oft mit Butter und kehrt ihn oft um. Iſt er fertig, ſo ſtreut man Ingber darauf.

Stokfiſch zu braten, mit einer Brühe. Man bratet ihn, wie eben geſagt; dann nimmt man Erbſenbrühe, welche mit Fleiſchbrühe durchgetrieben worden, thut ein gut Theil Butter, Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüthe daran, läßt ſie zu einer diklichen Brühe einſieden, und gießt es alsdann neben in die Schüſſel, daß der Fiſch oben rösch bleibe. Man kann auch Peterſilie ein wenig in der Brühe aufſieden laſſen.

Stokfiſch mit friſchen Erbſen. Man läßt ihn im Waſſer einen Sud thun, ſeigt das Waſſer wieder davon; zuvor aber kocht man die grüne Erbſen in Fleiſchbrühe weich, würzts mit Ingber, Pfeffer und etwas Muſcatenblüthe, brennt ein wenig Mehl darein, daß ſie diklicht werden, und gießts über den Fiſch. Dann ſchneidet man noch ein Stük dazu, und läßt es noch einen guten Sud damit thun. Vor dem Anrichten ſalzt man ihn.

Stokfiſch, gefüllt. Man nimmt das Schwanzſtük, thut die Gräten in der Mitte heraus, ſchuppt, wäſcht und brüht es mit geſalzenem Waſſer einmal an; ſodann miſcht man es innwendig mit Pfeffer, Ingber und Muſcatenblüthe untereinander, hakt Mayenkraut und Zwiebeln recht klein, reibt eine Semmel und röſtet ſie nebſt dem gehakten Mayenkraut und Zwiebeln im Schmalz, ſchüttet es in ein Schüſſelchen, würzt es, ſchlägt ein paar Eyer daran, rührt

rührt alles wohl untereinander, und thut noch ein Stük Butter daran; hernach nimmt man den gewürzten Stokfiſch, drükt das Waſſer wohl heraus, und thut die Fülle da hinein, wo die Gräten herausgethan worden, bindet ihn mit einem Bindfaden zu, legt lange Späne in eine Bratpfanne und den Stokfiſch oben darauf, träufelt auf beyden Seiten heiſſes Schmalz darüber, wendet ihn ein paarmal um, und bratet ihn in einem Bakofen oder auf dem Roſt.

Stokfiſch mit Rahm. Man zerſchneidet und wäſſert ihn, wäſcht ihn ſauber, ſezt ihn zum Feuer, auch Rahm in einem Tiegel auf Kohlen. Wenn er anfangen will zu kochen, nimmt man ihn vom Feuer, legt ihn heraus, puzt ihn ſauber ab, thut ihn in die auf Kohlen ſtehende Milch, würzt ihn mit Muſcatenblüthe, ſchüttet auch ein wenig Safran daran, und läßt ihn ſo ein wenig kochen; ſchlägt ferner fünf bis ſechs Eyerdotter in ein Töpfchen, quirlt dieſe mit etlichen Tropfen kalter Milch klar ab, gießt die Milch davon an die Eyerdotter, und rührts bis es dik wird. Inzwiſchen legt man ein Stük ausgewaſchene Butter an den Stokfiſch und paßirt ihn eine Weile; wenn die Brühe diklicht iſt, thut man den Stokfiſch vom Feuer, gießt die abgequirlte Brühe darüber, und rüttelt ihn durcheinander. Endlich richtet man ihn an, und ſprengt zerlaſſene Butter und Muſcatenblüthe darüber.

Stokfiſch mit Senfſoſe. Wenn er gewäſſert, zugerichtet und gepuzt iſt, bräunt man Butter auf Kohlen im Tiegel, thut eine Meſſerſpize Mehl darein, welches auch mit bräunen muß, gießt einen halben Nößel Senf darein, würzt ihn mit Ingber und Pfeffer, gießt von der Brühe, in welcher der Stokfiſch geſotten hat, nachdem man etwas Wein und Zuker daran gethan hat, darein, und läßt es kochen. Endlich legt man den Stokfiſch dazu, der aber in dieſer Brühe nicht gar zu lang kochen darf; iſt er zu mager, ſo macht man in einer Pfanne Butter braun, und läßt ſie vollends hinein laufen.

Stokfiſchtorteletchen. Man wäſſert ihn, ſezt ihn eine Stunde zum Feuer, kocht ihn aber nicht, zieht ihn aus dem Waſſer, pflükt ihn in kleine Stükchen und kühlt ihn in ſüßer Milch ab. Dann hakt man etwas weniges vom Stokfiſch mit ein wenig friſcher Butter, geriebener Semmel, abgerührten Eyern, Salz, Pfeffer, Peterſilie und Muſcatenblüthe untereinander, richtet davon eine Fülle zu, nimmt den abgekühlten Stokfiſch aus der Milch, kocht ihn mit ſüßem Rahm, Pfeffer,

Muſca-

Muſcatenblüthe und Peterſilie in der Caßerole einmal auf und läßt ihn wieder erkalten. Dann macht man einen feinen Butterteig, belegt damit Paſtetenmödelchen, thut etwas Fülle, dann Stokfiſch, wieder Fülle u. ſ. f. darein, dekt es mit dem dünnen kreuzweis überlegten Teig zu, und bakts im Ofen.

Stör, friſchen zuzurichten. Man ſalzt ihn durch und läßt ihn in ſeiner Soſe liegen. Alsdann zieht man ihn ab, pfeffert und bratet ihn auf dem Roſt. Unterm Braten beſtreicht man ihn mit Butter und beträufelt ihn mit Eßig. Iſt er gebraten, ſo legt man ihn in die Schüſſel, macht eine Brühe von Butter, Pfeffer, Jngber und Eßig darüber, läßt es zuſammen ſieden, und giebt es über den Stör mit Citronenſcheiben.

Stör, zu braten, am Spieß. Man ſpikt ein groß Stük vom Stör mit Sardellen und Aal, und ſtekts an den Spieß. Alsdann macht man eine Pfefferbrühe mit halb Fiſchbrühe und halb Weineßig, thut groſſe Zwiebelſcheiben, Pfeffer, Salz und ein groß Stük Butter dazu, und begießt das Stük vom Stör am Spieß während dem Braten mit dieſer Marinade. Wenn es gahr iſt, richtet man es mit dem noch übrigen von der Marinade an, welche aber mit Coulis von Fiſchen oder Krebſen nebſt ein paar Sardellen und ein wenig Capern zu vermiſchen, hernach unter den Stör zu thun und warm anzurichten iſt.

Stör, an Faſttagen. Man kocht ihn mit kurzer Brühe, wie den Hecht, und richtet ihn, wenn er gahr iſt, auf einer Serviette an. Man kann ihn auch in länglichten Stüken anrichten. Nemlich man ſchneidet ihn in Stükchen eines Fingers breit, kocht ſie mit Waſſer und Salz, paßirt ſie mit Butter braun, und wenn ſie ausgetropft ſind, wirft man ſie mit aufgewellten und gewürzten Rüben in ein hierzu bereitetes Coulis.

Stör an Fleiſchtagen. Man ſchneidet ihn in länglichte Stüke und richtet ſie mit Rüben an. Man kocht ſie nemlich mit Waſſer, Salz, Pfeffer, Thymian, Negelein und groſſen Zwiebeln, gießt Brühe dazu, und paßirt die Stüke im Spek braun, wirft ſie nebſt den Rüben und ein wenig klein gehakten oder in Scheiben geſchnittenen Schinken in ein Coulis, und richtet es warm an.

Straubenkränzchen. Man macht von einer Maas friſchen Mehl und ſechs Eyern einen dünnen Straubenteig, würzt ihn mit geriebener Muſcatennuß und etwas Safran, rührts wohl untereinander, macht Schmalz heiß, läßt den Teig ſechs bis ſiebenmal aufeinander rings herum ins Schmalz laufen, und bakt es.

Strauben, krumme, mit Mandeln. Man macht von vier Löffeln voll Mehl und zwey Loth mit Roſenwaſſer abgeriebenen Mandeln, auch mit dem zerklopften Weiſſen von drey Eyern einen Teig, rührt noch Zuker darunter, zettelt ihn mit einem Trichter in das Schmalz, und bakt ihn geſchwind. Dann biegt man die Strauben über ein Wellholz.

Strizeln von Aepfeln. Man ſchält und bakt die Aepfel klein, röſtet geriebene Semmel in Butter, thut die Aepfel dazu und röſtet ſie ein wenig mit; thut Eyer nebſt Safran und Triſanet daran, rührts untereinander, formirt länglichte Strizeln daraus, bakts in Butter, und beſtreut ſie mit Zuker und Zimmet.

Sulze von Citronen. Man ſiedet drey Kalbsfüße und ein Loth gefeilt Hirſchhorn, ein Loth geſchnittene Hauſenblaſe mit halb Waſſer und halb Wein in einem zweymäſigen Topf weich, ſeigts in einen kleinen Topf durch ein ſauber Tuch, machts kalt, daß man das Fett wegnehmen könne; thut Pomeranzen- und Citronenſchaalen, Cardomomen, Muſcatenblüthe, Zimmet und das Mark von zwey Citronen darein, zukerts und ſiedets zuſammen noch einmal ſo lang, als harte Eyer. Dann ſeigt man es durch ein rein Tuch in einen ſaubern Topf, läßts ein wenig abkühlen, ſchneidet indeſſen eingemachten Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchaalen klein und länglicht, legt ſie in die Schaale, ſchüttet die Sulze, wenn ſie ein wenig erkaltet iſt, darüber, und ziert ſie, wenn ſie geſtanden und zweymal übergoſſen worden, mit dergleichen eingemachten Schaalen, und beſtekt ſie mit Piſtaciennüßchen.

Sulze von Fiſchen. Man ſchneidet Karpfen, Hechte, Forellen, am Bauch auf, wäſcht ſie ſauber, daß kein Blut darinn bleibt, zerſchneidet ſie aber nicht, und ſiedet ſie in Weineßig, doch nicht weich. Dann macht man eine Brühe mit ſpaniſchem Wein in einem beſondern Topf an, zukert ſie mit feinen Zuker, hängt ein Bündchen gut Gewürz und ein Stük Hauſenblaſen darein, und ſiedet alles miteinander ſo lang, bis die Brühe zu einer Sulze wird. Iſt der Fiſch abgeſotten, ſo ſeigt man ihn ab, ſchüttet gemeinen Wein daran, würzt ihn und ſiedets wieder miteinander, ſeigt den Fiſch noch einmal ab, ſtreut ein wenig gut Gewürz auf den Boden der Schüſſel, und legt den Fiſch, wenn die ſulzichte Brühe ein wenig geſtanden und gefallen iſt, in die Mitte der Schüſſel. Dann ſeigt man das Lautere von der ſulzichten Brühe durch ein ſauber Tuch, ſchüttet ein wenig in die Schüſſel

ſel und läßts geſtehen, daß das Gewürz nicht in die Höhe ſchwimme; füllt hernach die Schüſſel mit der Sulze vollends an, und belegt ſie, wenn ſie auch ein wenig geſtanden iſt, oben mit Mandeln.

Sulze von Ochſenmaul und Rindsfüße. Man ſiedet dies ſechs bis acht Stunden lang in Waſſer und Salz recht weich, macht die Beine heraus, thut Salz, Pfeffer, Jngber und ander fein Gewürz dazu, läßts noch eine Weile ſieden, rührts zu einem Brey, ſchüttets in eine Schüſſel, preßts durch eine Serviette und behälts zum Salat u. ſ. w. auf.

Sulze von Rebhühnern. Man zerſchneidet ein ſauber geputzt ausgenommen Rebhuhn, zerſtößts mit Fleiſch und Bein, ſiedets in der Hühnerbrühe wohl, kochts in einem Nöſſel Wein und einen halben Nöſſel Eßig, wirft ein Stük Hauſenblaſe darein, würzts mit Jngber, Zimmet und ein wenig Safran, gießt die Brühe, wenn es genug geſotten hat, davon ab, und ſeigt ſie durch ein Tuch, legt das Fleiſch in eine Schüſſel, oder preßt es, wenn es zerſtoſſen worden, durch, und ſchüttet es über abgezogene und halbirte Mandeln, Piſtaciennüßchen, Zibeben, eingemachte Citronenſchaalen und Citronat. Dann läßt man es zu einer Sulze geſtehen, und beſtreut es mit Zuker und Zimmet.

Sulze, weiſſe. Man nimmt das Weiſſe von Eyern, ſchüttet dike Milch und Roſenwaſſer daran, zukerts, klopfts wohl durcheinander, ſezts in der Pfanne zum Feuer, ſiedets unter ſtetem Rühren auf, gießts in eine Schüſſel, und beſtekt ſie, wenn ſie geſtanden iſt, mit Mandeln.

Sulze von Zimmet. Man ſtößt zwey Loth feinen Zimmet und Zuker äußerſt zart, ſchüttet ihn in eine zinnerne Flaſche, gießt einen halben Nöſſel ſiedend Waſſer daran, ſezt die Flaſche in einen mit ſiedenden Waſſer angefüllten Topf, und läßts noch eine gute Weile ſieden, thut Pomeranzenmark in eine Schüſſel und ſchüttet die Sulze darüber. Man kann es auch zuvor ſeigen und ſo geſtehen laſſen. Man kann auch Haſenblaſe oder Hirſchſulze dazu thun.

Suppe von Aepfeln. Man ſchält und zerſchneidet ſäuerliche Aepfel, gießt Wein und Waſſer, doch mehr Waſſer als Wein daran, läßt ſie weich ſieden, zwingt ſie durch einen Durchſchlag, ſtreut Zimmet, Muſcatenblüthe und Safran darein, läßts noch einen Sud thun, zerklopft zwey Eyer, rührt ſie mit der Suppe um, und richtet ſie über weiß, würflicht geſchnitten und

und im Schmalz geröſtet Brod an.

Suppe von Auſtern. Man kocht eine Maas Fleiſchbrühe auf und quirlt einen Löffel voll Mehl darein, hernach reinigt man Auſtern, hakt ſie klein und thut ſie in die gekochte Fleiſchbrühe, würzt ſie mit Pfeffer, Cardomomen, Muſcatenblüthe und einem guten Stük Butter, gießt ein Glas Wein mit Citronenſaft dazu, und quirlt zwey Eyerdotter dazu, röſtet einige Semmelſchnitten, legt ſie in die Schüſſel, ſchüttet die Suppe darauf, und giebt ſie mit geriebenen Citronenſchaalen hin.

Suppe, Bennatel genannt. Man ſchneidet Semmel, thut ſie in ein Töpfchen, gießt Fleiſchbrühe darauf und läßt es kochen. Hernach quirlt man es klar ab, quirlt ferner ein paar Eyerdotter und ein Stükchen Butter hinein, und würzt es mit Muſcatenblüthe.

Suppe von Bier. Man macht Bier in einem Töpfchen heiß, ſchlägt ein paar Eyer in ein ander Töpfchen, legt ein Stük Butter dazu, quirlt es mit ein wenig kaltem Bier ab, gießt das Bier an die Eyer, quirlts, daß es nicht gerinnt und ſalzt es ein wenig; ſchneidet weiß Brod würflicht, und richtet die Suppe darauf an.

Suppe von Bier und Milch. Man ſezt einen Nöſſel Milch und einen Nöſſel Bier, jedes beſonders, zum Feuer; wenn die Milch kocht, gießt man ſie an das Bier und quirlt es wohl, daß es nicht rinnt; ſchneidet weiß Brod würflicht, und thut es in die Schüſſel wo die Suppe angerichtet wird, ſchlägt drey Eyerdotter in ein Töpfchen, thut ein Stük Butter dazu und quirlt es wohl durcheinander. Hierauf zieht man die Bier- und Milchſuppe damit ab, und richtet ſie auf das Brod an.

Suppe von Biſcuit. Man läßt Milch in einem Topf ſieden, nimmt ein Viertelpfund oder auch ein halb Pfund Biſcuit, legt die Hälfte in die Schüſſel, wohin die Suppe kommt, und ein Viertelpfund davon thut man in die Milch; wenn es weich iſt, quirlt man es in der Milch ganz klar, ſchlägt in einen Topf drey bis vier Eyerdotter, und quirlt dieſe mit ein paar Löffeln voll kalter Milch und ein Viertelpfund Zuker klar ab. Nach dieſem ſchüttet man die ſiedende Milch an die aufgeſchlagene Eyerdotter, rührt es, daß es nicht gerinne, richtet es auf das Biſcuit in der Schüſſel an, belegt die Suppe mit dem übrigen Biſcuit, und ſtreut Zuker darüber.

Suppe von Blumenkohl und einem farſirten Huhn oder einer Kalbsbruſt. Man farſirt ein Huhn oder Kalbsbruſt, roh

oder gebraten, puzt eine gute Portion Blumenkohl ſauber, kocht ihn ab und läßt ihn ablaufen. Die gröſte Stüke davon legt man in eine breite Pfanne, wirft ein gut Stük Butter darein, ſchüttet ein wenig Fleiſchbrühe daran, und läßt es warm ſtehen, den kleinen Abfall vom Carviol aber nebſt etwas kalten Braten, zwey hartgeſottenen Eyern, ein paar Händen voll Mandeln, einigen geweichten runden Semmelſtüken, hakt und ſtößt man zuſammen klein, thut es in ein Geſchirr, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, rührts wohl untereinander, läßts kochen, ſtreichts durch, würzts mit ein wenig Salz und Muſcatenblüthe, mitonnirt geröſtete Semmelſcheiben mit ein wenig klarer Brühe, worinn die groſſen Stüke Carviol gelegen ſind, ſchüttets auch mit aufs weiß Brod, legt das farſirte Huhn oder Kalbsbruſt in die Mitte, ſezt den Carviol rund herum, und gießt die ſämige Coulis darüber.

Suppe, braune, mit Tauben und Ragout von Kalbsprieſen, Morcheln, Piſtacien, Artiſchokenſtielen u. ſ. w. Man richtet die Tauben ſauber zu und biegt ſie ein, und läßt ſie auf den Brüſten in brauner Butter ein wenig braun werden, gießt gute Brühe durch ein zart Sieb darüber, kocht die Tauben darinn gahr, macht von den oben genannten Sachen ein Ragout, und wenn es zum Anrichten fertig iſt, mitonnirt man geröſtete Semmelſcheiben mit der klaren Taubenbrühe, richtet die Tauben an, ſchüttet das Ragout darüber, ordentlich geſalzen. Man kann auch einen Markknochen in die Mitte legen und das Ragout darüber herſchütten.

Suppe von Braunkohl mit Caſtanien. Man puzt und hakt ihn klein, macht ein Stük Butter in der Caßerole heiß, rührt ein paar gute Löffel voll Mehl hinein, thut den Kohl dazu, läßts auf dem Feuer zuſammen durchſchwizen, rührts fleißig um, gießt ſiedende Fleiſchbrühe durch ein Sieb darauf, ſalzt es, wirft ein paar ganze Zwiebeln darein, und läßts miteinander gahr kochen. Hernach ſchneidet man eingemachte Caſtanien in kleine Würfel, und thut ſie, kurz vor dem Anrichten des Kohls dazu, daß ſie ein paarmal mit aufkochen. Man kann auch noch ein wenig weißgebrannt Mehl daran machen.

Suppe von Brezeln. Man zerbricht Brezeln, thut ſie in eine Schüſſel, ſtreut ein wenig Salz und Muſcatenblüthe darauf, gießt Waſſer oder Fleiſchbrühe darüber, dekt ſie mit einer andern Schüſſel zu, und läßt ſie auf Kohlen aufquellen. Sind ſie weich

weich genug, ſo ſtreut man geriebne Semmel darüber, und brennt heiße Butter dran.

Suppe von Caſtanien. Man ſiedet Caſtanien, bis ſie weich ſind, nimmt die Schaale und Haut weg, und ſtößt ſie im Mörſer ganz klein, treibt ſie mit ſüſſem Rahm oder Wein durch einen Durchſchlag, thut Zuker, Zimmet und Roſenwaſſer daran, läßt ſie ſieden, und richtet ſie über gebähte Semmelſcheiben an.

Suppe von Anis. Man füllt einen mäßigen Topf mit halb Waſſer und Wein, thut ſo viel Anis hinein; als man zwiſchen die Finger faſſen kann, und läßts eine halbe Stunde ſieden, bis der Wein den Geſchmak vom Anis bekommt. Hierauf nimmt man einen Löffel voll Stärkmehl, gießt Wein darauf, und rührt alles wohl durcheinander. Dann gießt man auch dies in den Topf, läßts ein wenig ſieden, und thut etwas Butter und Zuker dazu. Die Suppe ſieht aus wie Froſchlaich.

Suppe von Citronen. Man kocht zwey Citronen in Wein, bis das weiße von der Schaale abgenommen werden kan: dann ſchneidet man das Gelbe von der Citrone in kleine Stükchen, würzts mit Zuker, kleinen Roſinen und Muſcatenblüthen, röſtet würflicht geſchnittene Semmeln in Butter braun, ſchüttet die Brühe in der Schüſſel über das Brod, ſchneidet die geſchälten Citronen in Scheiben, und legts darauf.

Suppe von Erbſen. Man lieſt ſie rein, wäſcht ſie aus, thut ſie in einen Topf, gießt Waſſer drauf, und ſezt ſie zum Feuer. Hat das Waſſer eingekocht, und die Erbſen ſind noch nicht weich, ſo gießt man Waſſer nach, bis ſie weich werden, quirlt und ſtreicht ſie durch einen Durchſchlag in ein Geſchirr. Sind ſie etwas zu dik, ſo gießt man mehr Brühe oder Peterſilienwaſſer daran, würzt ſie mit Jngber und Pfeffer, legt ein ziemlich Stük Butter und etwas Salz hinein, und läßt es ſo kochen. Endlich röſtet man ſcheibenweis geſchnittene Semmel in Butter, macht länglichte Schnittchen daraus, und richtet ſie an.

Suppe von Erbſen mit Spek, franzöſiſch. Man kocht Erbſen und Spek zuſammen gahr, treibt ſie durch, aber nicht zu dik: dann ſchneidet man Sellerie, Rüben und Peterſilienwurzeln in feine Striemchen, kochts einmal im Waſſer auf, und thuts nebſt gehakten Körbel in die Erbſen, womit man ſie gahr kochen läßt, ſalzt, dann geröſtete Semmelſcheiben mit ein wenig klarer Erbſen- oder Fleiſchſuppe vermiſcht, die Erbsſuppe darüber giebt, und mit Spek garnirt.

Suppe von Erdbeeren. Man gießt Wein und Zuker auf die Erdbeere, läßt ſie aufwallen, drükt ſie durch ein Tuch, und läßt ſie wieder aufkochen. Hernach röſtet man Semmelſchnitten in Butter braun, thut die Brühe in der Schüſſel darauf, und ſtreut Zuker und Zimmet darauf.

Suppe von Eyern. Man macht eine halbe Maas Waſſer, oder halb Waſſer und halb Fleiſchbrühe ſiedend, ſalzt es ein wenig, würzt es mit Ingber, Pfeffer, und geriebener Muſcatennuß, zerklopft drey Eyer mit einem Stük Butter, rührt ſie in die ſiedende Brühe, läßts noch einen Sud thun, und richtet es dann über würflicht geſchnittene Semmeln an.

Suppe von Eyerdottern. Man macht eine halbe Maas Fleiſchbrühe ſiedend, zerklopft zwey Eyerdotter, und thut Muſcatenblüthen, ein wenig Cordamomen und ein Stük Butter darein, rührts mit der ſiedenden Brühe, und richtet es über würflicht geſchnittene Semmeln an. Nur muß man ſie mit den Dottern nicht mehr ſieden laſſen.

Suppe von verlohrnen Eyern. Man brennt heiß Schmalz über geſchnitten Roggenbrod in einer Schüſſel, oder röſtet das Brod im Schmalz, gießt ſiedende Fleiſchbrühe daran, dekt es zu, läßts auf der Glut ſieden; macht indeſſen Waſſer im Pfännchen ſiedend, ſalzts ein wenig, ſchlägt ein Ey in ein Töpfchen, daß der Dotter ganz bleibt, und ſchüttet es in das ſiedende Waſſer, klopft immer mit dem Löffel an das Pfännchen, daß ſich das Ey nicht anlegt, bis man ſieht, daß ſich der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Waſſer überzieht, alsdann hebt man es mit einem flachen löcherichten Löffel auf die Suppe heraus; die Suppe aber thut man indeſſen von den Kohlen, damit die darauf gelegten Eyer nicht hart werden: ſie bleibt aber zugedekt, daß ſie nicht kalt wird; und dann ſtreut man Muſcatenblüthen drauf.

Suppe oder Eyergerſte. Man ſezt in einem Töpfchen Fleiſchbrühe zum Feuer, nimmt ein paar Hände voll abgeriebne Semmel, ſchlägt drey bis vier Eyer dazu, ſchüttet Muſcatenblüthen und etwas Salz hinein, und miſcht es durcheinander. Wenn die Fleiſchbrühe kocht, ſo thut man das abgerührte hinein, daß es nicht knollicht bleibe, und läßts einen Sud thun. Iſt die Brühe noch zu mager, ſo thut man ein Stük Butter dazu, und ſtreut beym Anrichten Muſcatenblüthen darüber.

Suppe an Faſttagen. Man nimmt geſottenen Karpfenrogen, legt

legt ihn auf gebähte Semmelſchnitten in eine Schüſſel, ſchneidet geſottene Schneken klein, legt Krebsſchwänze und Scheeren drauf, gießt Krebsbrühe darüber, thut Butter und Gewürz dazu, und läßts einen Sud thun.

Suppe von Fiſchrogen. Man zerreibt einen geſottenen Fiſchrogen, (nur nicht von Barben) und ſiedet ihn in Erbſenbrühe, thut gut Gewürz daran, wirft auch ein Stükchen Butter hinein, und richtet es über gebäht Brod an.

Suppe, franzöſiſche. Man nimmt gefüllte oder ungefüllte Hühner oder Tauben, ſiedet ſie beſonder, thut Kohl, weis Kraut, gepuzte und geſottene Morcheln, kleine Stäudchen Endivien, Carviol, Spargel, (alles vorher gewaſchen) in einen Topf, und läßts auch ſieden; ferner nimmt man ausgeſchälte Krebſe und Nudeln, und bakt ſie im Schmalz; von dieſen geſottenen Dingen ſchüttet man die abgegoſſene Brühe über zerſtoſſene Krebsſchaalen, preßts durch, wirft ein Stükchen Butter mit Gewürz drein, und läßts zuſammen aufſieden. Inzwiſchen legt man drey bis fünf gebähte Semmelſchnitten in die Schüſſel, und etwas von abgeſottenen und klein geſchnittenen Prieſen dazu, auch kleine Fleiſch- oder Butterklöschen, die abgeſottene Hühner oder Tauben in die Mitte, rings herum die übrige geſottene Sachen. Die Brühe richtet man ſiedend darüber an, legt gebakene Sachen, beſonders Grundeln, auf den Rand der Schüſſel, und beſtreut es mit Muſcatenblüthen. Man kan auch Bratwürſtchen und Nieren dazu nehmen.

Suppe, gefüllte. Man hakt gepuzte Kalbsprieſen klein, röſtet ein wenig gerieben fein Mehl oder Eyerbrod in Schmalz, rührts unter die gehakten Prieſen, würzts mit Pfeffer, Muſcatenblüthen und Cardomomen, und ſchlägt Eyer daran; zu zwey Prieſen nimmt man zwey Dotter und ein ganz Ey, und rührt das Gehäk damit an, gießt ein wenig Fleiſchbrühe dazu, doch, daß es nicht zu dünn wird, läßts in der Schüſſel auf der Glut einen Sud thun, daß es gleichſam ein wenig ſtokigt wird. Indeſſen bäht man Schnitten von einer Semmel, röſtet ſie troken im Schmalz, legt die Schnitten auf das Gehäk in die Schüſſel, und macht Fleiſch- oder Hühnerbrühe ſiedend, würzt ſie mit Muſcatenblüthen und Cardomomen, thut ein Stükchen Butter dazu, und gießt ſie über die gefüllte Suppe.

Suppe, gehakte. Man ſchlägt ein Ey in ein Töpfchen, zerklopft es, rührt fein Mehl darein, macht einen feſten Teig daraus, den

man auf einem Bret noch mehr zuſammen würkt, und knetet ihn zu Pläzchen, aber nicht zu dünn. Wenn ſie ein wenig troken ſind, hakt man ſie klein, daß ſie völlig troken werden, und zerreibt ſie noch ein wenig mit den Händen. Dann macht man Butter in einem Pfännchen heiß, röſtet das Gehakte darinn recht gelb, mit beſtändigem Umrühren, ſtreuts in Fleiſchbrühe, die im Kochen iſt, gemach hinein, und quirlt es immer, daß es nicht zuſammen fließt. Endlich kocht man es noch zuſammen auf, thut ein wenig Muſcatenblüthe und ein Stükchen Butter dazu.

Suppe, geriebene. Man macht aus Eyern und feinem Mehl einen feſten Teig, wirkt ihn in einem runden Ballen zuſammen, und treibt ihn auf einem Reibeiſen immer in die Runde herum, den Ballen aber drükt man ſtets in die Runde feſt zuſammen, bis der Teig völlig abgerieben iſt. Dann läßt man ihn dürre werden, und zerreibt ihn ein wenig mit den Händen. Endlich wird er geröſtet, und in Brühe oder Waſſer aufgeſotten und angerichtet.

Gißelſuppe. Man nimmt eine bis drey Semmeln, durchſchneidet die obere Rinde in die Länge und in die Quere, daß ein Schnitt etwa Fingers breit vom andern iſt, und die untere Rinde ganz bleibt: legt dieſe aufgeſchnittene Semmeln in heis Schmalz, daß die geſchnittene obere Rinde in das Schmalz hineingeht, und bakt ſie darinn, aber nicht hart. Nach dem Baken legt man die Semmeln in eine Schüſſel, thut Muſcatennuß und Pfeffer daran, gießt geſalzen heiß Waſſer drüber, und läßt es, wohl zugedekt, ein wenig aufkochen. Man verklopft das Gelbe von zwey Eyern mit ein wenig Waſſer, ſchüttet es auch an die Suppe, macht Schmalz heiß, zerſchneidet Zwiebeln würflicht, röſtet ſie im Schmalz, und ſchmälzt die Suppe damit.

Suppe von Habergrüze. Man ließt ein Pfund Habergrüze aus, ſchüttet es in einem mäßigen Topf, gießt Waſſer darauf, läßt den Grüze beym Feuer ein wenig aufquellen, und gießt hernach auch Fleiſchbrühe dazu. Wenn er gekocht iſt, ſtreicht man ihn durch in ein ander Töpfchen, und würzt es mit Muſcatenblüthen, es darf aber nicht zu dik ſeyn. Hierauf ſchlägt man ein paar Eyerdotter in ein Töpfchen, thut ein Stük Butter daran, und quirlt es durcheinander. Hernach ſchneidet man Semmeln würflicht in die Anrichtſchüſſel, zieht mit den Eyerdottern die Suppe ab, richtet ſie auf die Semmeln an; man kan auch Roſinen darauf ſtreuen.

Suppe, ſogenannte Haderſ. Man macht im Tiegel Butter auf Kohlen braun, rührt ein paar Meſſerſpizen Mehl darein, welches auch bräunen muß; gießt Fleiſchbrühe oder Waſſer darauf, läßt es kochen, und würzt es mit Muſcatenblüthen, Ingber und Pfeffer. Hierauf zerklopft man ein paar Eyer, und läßt ſie, wann ſie in vollem Sud iſt, hineinlaufen, daß ſie ſich zertheilen. Endlich ſchneidet man Brod würflicht, röſtets in Butter, und richtet die Suppe drauf an.

Suppe von Hagebutten. Man ließt und wäſcht dieſe ſauber, thut ſie in ein Töpfchen, gießt Waſſer darauf und läßt ſie weich kochen. Hernach ſtreicht man ſie in einen Tiegel durch, gießt Wein daran, würzt es mit Negelein, Zimmet, Zuker und Citronenſchaalen, und läßts wieder kochen. Inzwiſchen röſtet man Semmel in Schmalz, wie bey der Kirſchenſuppe, und richtet ſie auch ſo an. Man ſtreut auch geſchnittene Mandeln darauf.

Suppe von Hechten. Man ſchuppt kleine Hechte, nimmt ſie aus, und ſchneidet ſie in Stüke, ſprengt ſie ein wenig mit Salz ein, troknet ſie ab, kehrt ſie im Mehl um, bakt ſie in brauner Butter nur ein wenig und fein ſaftig, und ſtößt ſie im Mörſel wohl. Dann weicht man Semmeln in Fleiſchbrühe ein, thut es auch dazu, ſtößt alles fein, wie einen Teig, zuſammen, ſchüttet Fleiſchbrühe und ein wenig Wein daran, rührts auf dem Feuer wohl untereinander, ſtreicht es durch ein Haartuch, würzts mit ein wenig geſtoſſenem Ingber und Muſcatenblüthen, thut ein Stük Butter daran, läßts zuſammen durchkochen, und richtets auf geröſtete Semmelſchnitten an.

Suppe, Holſteiniſche. Man wäſcht und hakt ein paar Hände voll grünen Kohl recht fein, ſchwizts mit drey viertels Pfund Butter, zwey Loth Habergrüze, und vier Loth Mehl langſam, füllt drey Quart Bouillon und ein Quart Jus dazu, kochts langſam weich; kocht auch Caſtanien, ſchält ſie, und kocht ſie in der Suppe einigemal mit auf. Dann ſchält man die Haut von einer Knakwurſt ab, ſchneidet ſie in Scheiben, legt ſie in eine Terrine, reibt etwas Muſcatennuß dazu, und richtet die Suppe, wenn man ſie vorher gehörig geſalzen, an. Dieſe Suppe macht man nur im Winter; dann iſt der Grünkohl ſüß und ſchmakhaft.

Suppe von Hühnern. Man kocht ein Huhn, ſchneidet es in Stüken, und ſtößts mit Fleiſch und Knochen im Mörſel ganz klein: dann gießt man die Hühnerbrü-

nerbrühe dazu, treibt es durch ein leinen Tuch, und thuts wieder in den Topf. Hierauf würzt man es mit Jngber, Salz, Butter und Muſcatennuß, und läßt es noch einmal aufkochen. Hernach röſtet man Semmelſchnitten, reibt ſie mit einer Muſcatennuß, legt ſie in die Schüſſel, und thut die Brühe darüber.

Suppe von Hühnern, Enten, Tauben und Gänſen, mit grünen Erbſen. Man puzt und bereitet das Flügelwerk vorher gehörig, ſezts mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, ſalzt es gelind, ſchäumts wohl ab, und kochts mit Sellerie und Peterſilie. Dann reiniget und wäſcht man etwas Laktuken und Peterſilie, bakts ein wenig durch, ſtoßts mit einigen grünen Erbſen, auch mit ein paar geweichten Semmelſchnitten und zwey hart geſottenen Eyern recht zart, macht ein Stük Butter in der Caßerole heis, ſchüttet zwey Löffel voll Mehl dazu, rührts ein wenig auf dem Feuer, thut die geſtoßne Kräuter auch dazu, läßt es zuſammen durchſchwizen, gießt klare Brühe darauf, kochts damit durch, und ſtreichts durch ein Haartuch, ſo iſt diß eine grüne Coulis. Hierauf kocht man einige grüne Erbſen beſonders, thut ſie zu der durchgeſtrichenen Brühe, und behält es heiß: mitonnirt endlich einige geröſtete Semmelſchnitten mit etwas klarer Brühe, legt dann die Hühner, Enten u. ſ. w. auch darein, und giebt die grüne Erbſencoulis darüber.

Suppe von Hühnerbeinen. Man hakt das Fleiſch von einer geſottenen Henne klein, ſtößt die Beine nebſt dem gehakten Fleiſch in einem Mörſel, bähet eine Semmelſchnitte, thut dieſe mit dem geſtoßenen in ein Töpfchen, ſchüttet die Hühnerbrühe daran, läßt ſie eine Weile daran ſieden, treibts durch ein Haarſieb, würzt es mit Cardomomen und Muſcatenblüthen, wirft ein Stük Butter hinein, läßt es nochmal aufſieden und richtets über gebähte Semmeln an. Zu einer geſtoſſenen halben Henne muß man einen Nöſſel Fleiſchbrühe nehmen.

Suppe von Hühnerlebern. Man läßt die Lebern auch einen Sud in Fleiſchbrühe thun, zerrührt ſie durch einen Durchſchlag, ſeigt das zerrührte ungefähr mit einem Nöſſel Fleiſchbrühe durch, läßt es wieder aufſieden, würzt es mit Cardomomen und Muſcatenblüthen, läßt auch kurz vor dem Anrichten ein Stük Butter einen einzigen Sud thun, und ſchüttet es dann über gebähte Semmeln.

Suppe von Kalbfleiſch mit Coulis. Man macht Coulis von Kalbfleiſch- und Schinkenſchei-

ben, Peterſilie, Zwiebeln und Lorbeerblättern, zurechte, und legt in die Suppe, was man will, dann mitonnirt man geröſtet Weisbrod mit klarer Fleiſchbrühe und richtet die Coulis nebſt dem, was man in die Suppe legen will, zuſammen an.

Suppe von Käs. Man reibt friſche Käſe, drei bis vier Stüke, in einen Topf, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, quirlt es wohl durcheinander und kocht es. Inzwiſchen röſtet man geſchnitten Brod in Butter, und ſchlägt, wenn man anrichten will, ein paar Eyerdotter in ein Töpfchen, thut auch ein Stük Butter und etwas Muſcatenblühen daran, zieht die Käſeſuppe damit ab, und richtet ſie über das geröſtete Brod an.

Suppe von Käs, italiäniſch. Man legt gebähte Semmeln in eine Schüſſel, ſchüttet ſiedende Hühner- oder Fleiſchbrühe darüber, ſtreut geriebenen Parmeſankäs darauf: oder man legt das gebähte Brod in eine Tortenpfanne, gießt die Brühe daran, und läßts in einem Bakößchen einprägeln.

Suppe von Kirſchen. Man thut Weichſeln in ein Töpfchen, wäſcht ſie, gießt Waſſer daran, und kocht ſie weich. Nach dieſem quirlt und ſtreicht man ſie durch einen Durchſchlag in ein Töpfchen, gießt Wein zu, würzt es mit Negelein und viel Zuker, und ſchneidet Citronenſchaalen darein. Endlich ſchneidet man Semmel in Schnitten, und dieſe wieder länglicht die Quere entzwey, röſtet ſie im Schmalz, thut ſie dann in die Schüſſel, gießt die Suppe darauf, ſezt ſie ein wenig auf Kohlen, und reibt Zuker daran.

Suppe von Kohl. Man puzt Braunkohl, worüber ein Reifen gegangen, wäſcht ihn ſauber, hakt ihn ſamt einem Kopf weiſſen Kohl ganz klein, ſezt Habergrüze mit ziemlich viel Waſſer zum Feuer, und kocht es, bis es gahr iſt: dieß gießt man durch ein Haartuch auf den Kohl, und kocht ihn damit gahr, und thut ein Stük Butter und Salz daran. Man kan auch Spek, Schinken oder kleine geräucherte Würſte dazu thun.

Suppe von Kopfſalat mit einem alten Huhn. Man nimmt die beſten Herzen von ſechs Salatköpfen, ſchneidet ſie recht fein, kocht ſie in Waſſer ab, und ſchüttet ſie auf ein Haarſieb. Hierauf läßt man ein halbes Pfund Butter in einer Caßerole zergehen, thut ſechs Loth fein Waizenmehl darauf, und läßt den Salat drinn ſchwizen, rührt ihn mit vier Quart Bouillion klar, und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen. Iſt ſie gahr, ſo rührt

man

man ſie mit acht Eyern ab, und giebt ſie nebſt dem alten Huhn hin.

Suppe von Körbel. Man reinigt und wäſcht ziemlich Körbel, hakt ihn ganz klein, ſchneidet Peterſilie mit den Wurzeln auch ganz klein, kocht es mit einer guten Fleiſchbrühe, bis die Wurzeln weich ſind, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüthen, und thut ein Stük Butter dazu. Endlich klopft man zwey Eyerdotter klein, und giebts über die Semmelſchnitten.

Suppe für Kranke. Man ſchneidet von einer Semmel ſechs Schnitten, gießt Roſen- oder Zimmetwaſſer darüber, daß die Scheiben weich werden, und ſtreut Zuker und gießt Mandelmilch darauf. Iſt der Kranke ſo ſchwach, daß er nicht eſſen kan, ſo zerreibt man es zu einem Muß, und ſtreicht es mit einem Federchen ein. S. auch Krankenſuppe.

Suppe von Kraut. Man wäſcht und ſchneidet weiß Kraut in einen Topf, wirft ein paar gebähte Semmelſchnitten dazu, gießt Fleiſchbrühe darauf, läßt es kochen, ſtreicht es in einen Tiegel durch, würzt es mit Ingber und Pfeffer, gießt etwas fette Fleiſchbrühe daran, ſezt es auf Kohlen und richtet es auf die Semmelſchnitten an.

Suppe von Krebſen, mit Rahm. Man nimmt etwa funfzehn Krebſe, hakt ihnen die Köpfe ab, und ſtößt ſie im Mörſer ganz klein: ſezt eine Nößel Rahm zum Feuer, daß er ſiede, thut die geſtoßne Krebſe, gebähte Semmel, klein geſchnittene Citronenſchaalen und Muſcatenblüthen hinein, quirlt es klar ab, ſezt es von fern zum Feuer, und läßt es kochen. Nach einer halben Stunde nimmt man es weg, quirlts wohl durcheinander, ſtreicht es durch ein Haartuch, und ſezt es, mit ein wenig Zuker, in einem Töpfchen wieder auf Kohlen. Endlich ſchneidet man Semmeln ſcheibenweis, bäht ſie gelb, legt ſie in die Schüſſel, und richtet die Krebsſuppe darauf an. Man kan ſtatt der Semmel Biſcuit nehmen, und damit verfahren, wie bey der Suppe von Biſcuit.

Suppe von Kümmel. Man thut Kümmel und ein Stük gebäht Weiß- oder Roggenbrod in halb Waſſer und halb Fleiſchbrühe, ſalzt und läßt es ſieden, ſeigt es durch, würzt es mit Pfeffer, Ingber, geriebner Muſcatennuß und Safran, wirft auch ein wenig Bakſchmalz darein, läßt es noch einmal aufſieden, und richtet es über aufgeſchnitten Roggenbrod an.

Suppe von Leber. Man reibt ein Stük Kalbsleber fein, thut ſie

in einen Topf, rührt es mit etwas Wein untereinander, und reibts zu einem dünnen Brey: ſtreicht es durch ein zart Tuch, läßt es mit Zuker, Zimmet, klein gehakten Citronenſchaalen, auch etwas weniges Safran durchkochen, rührt es mit ein paar Eyerdottern wohl ab, und ſalzt es recht: darnach thut man würflicht geſchnittenes und geröſtetes Weisbrod darein und thut es anrichten.

Suppe von Linſen. Man lieſt, wäſcht und thut ſie in ein Töpfchen, gießt Waſſer darauf, ſezt ſie zum Feuer, und ſchüttet, wenn das Waſſer eingekocht iſt, Fleiſchbrühe darauf, thut auch etwas Ingber und Pfeffer darein, macht Butter in einem Pfännchen braun, thut eine Meſſerſpize Mehl darein und läßt es auch braun werden, brennt es an die Linſen, und rührt es wohl durcheinander. Indeſſen röſtet man Semmelſchnitten in Butter, und richtet dann die Linſen darüber an.

Suppe von Linſen mit Schweinsmaul und Ohren. Man kocht eine halbe Meze Linſen in Waſſer weich, ſo auch das Maul und die Ohren, welch lezteres man in kleine länglichte Stüken ſchneidet. Dann ſchwizt man ein halb Pfund klein geſchnittenen Schinken, eine Handvoll Semmelrinden, einige gelbe Rüben, einige große Zwiebeln, eine Selleriewurzel, alles klein geſchnitten, in einem halben Pfund Butter, und thut ein paar Löffel voll Mehl, auch einige Negelein und Pfefferkörner dazu. Diß füllt man mit Bouillion auf, kochts eine Stunde langſam, thut die Linſen, bis auf einige Löffel voll, dazu, und ſtreicht ſie durch ein Haartuch. Alsdann thut man die übrigen Linſen in die Suppe, auch das geſchnittene Fleiſch.

Suppe von Linſen, ſauer, mit Zwiebeln. Man macht ſie wie die vorige: nur daß man Eßig daran gießt, und unter das geröſtete Mehl klein geſchnittene Zwiebeln thut, und ſie mit röſtet.

Suppe von Mandeln. Man puzt und ſtößt ſie mit Roſenwaſſer klein, gießt in einem Topf ſüſſe Milch darauf, ſezts ans Feuer, rührt es, bis es kocht, ſtreicht es mit vier Eyerdottern durch ein Haartuch, läßt es heis bleiben, gießt die Suppe auf geröſtete Semmelſcheiben, und ſtreut endlich abgeſchwizte Corinthen, Zuker und Zimmet darüber.

Suppe von Milch mit verlohrnen Eyern. Man läßt Milch in einem Töpfchen ſieden, ſchneidet Semmeln in die Anrichtſchüſſel, ſchlägt in ein ander Töpfchen drey Eyerdotter, zieht die

die Milch damit ab, ſchüttet ſie über die Semmel, ſalzt es ein wenig, thut verlohrne Eyer darauf, und ſtreut auf die Eyer Muſcatenblüthe.

Suppe von Milch mit Mandeln. Man ſtößt abgezogene Mandeln, thut ſie in Milch und läßt ſie aufkochen. Dann quirlt man ein bis zwey Eyerdotter mit ein wenig kalter Milch nebſt Zuker ganz klein, gießts in die gekochte Milch, läßt es zuſammen noch einmal aufwallen, und richtet es über braun gebähte Semmelſchnitten an.

Suppe von Morcheln. Man nimmt friſche oder dürre Morcheln, brüht ſie einigemal mit ſiedendem Waſſer ab, läßt ein Viertel davon ganz, hakt die andern alle klein, röſtet ſie in Butter, thut ſie in ſiedende Fleiſchbrühe, würzt ſie mit Pfeffer, Cardomomen und Muſcatenblüthe, läßt ein gut Stük Butter darinn zergehen, und richtet ſie über gebähte Semmelſchnitten an.

Suppe von Nieren. Man hakt übriggebliebene Nieren vom Braten, nebſt etwas wenigem von deſſelben Fett, ganz klein, macht Brühe ſiedend, thut die gehakte Nieren darein, würzt es mit Muſcatenblüthe und Cardomomen, läßts miteinander aufſieden, legt ein Stük Butter hinein, läßts miteinander noch einen Sud thun, und richtet es über gebähte Semmelſchnitten an.

Suppe von Nudeln. Man ſezt im Topf Rindfleiſchbrühe zum Feuer, und läßt ſie kochen, thut die Nudeln darein, rührt ſie um, daß ſie nicht zuſammenkleben, und würzt ſie mit Muſcatenblüthe; thut man ſie aber ins Waſſer, ſo legt man ein Stük Butter daran, damit man ſie an Faſttagen verſpeiſen könne.

Suppe von Nüſſen. Man hakt Nußkerne klein, ſchüttet Milch daran, thut Zuker, Zimmet und ein wenig Roſenwaſſer dazu, ſtreut kleine Roſinen auf Semmelſchnitten, die gebäht ſind, und richtet die Suppe darüber an.

Suppe mit Peterſilien. Man lieſt ſie recht, wäſcht, hakt ſie klein, und ſezt Fleiſchbrühe oder nur Waſſer zum Feuer, läßt die Peterſilie damit kochen, würzt es mit Butter und Salz, ſchüttet die Suppe auf Semmelſchnitten und ſezt ſie auf Kohlen. Indeſſen ſtellt man ein Töpfchen mit Waſſer zum Feuer, und läßt es kochen, ſchlägt einige Eyer hinein, doch, daß das Weiſſe und Gelbe ganz bleibt. Dieſe legt man in die Schüſſel über die Suppe, und trägt ſie damit auf.

Suppe von Lauch. Man puzt Lauch wie Zwiebeln oder Knoblauch, ſchneidet ihn, nachdem er dik iſt, die Länge durch, und

etwa eines Fingers lang die Queere entzwey, thut Butter im Tiegel zum Feuer, den Lauch darein, läßt ihn paſſiren, gießt Fleiſchbrühe darauf, würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, und kochts auf Kohlen. Nach dieſem zieht man die Suppe mit Eyerdottern ab, wie die Suppe von Peterſilienwurzeln, und richtet ſie auf Semmelſchnitten an.

Suppe von Prunellen. Man ſchneidet Prunellen länglicht, thut ſie in einen Topf, gießt etwas Waſſer darauf, würzt ſie mit geſtoſſenen Zimmet, Cardomomen, Zuker, klein geſchnittenen Citronenſchaalen und kleinen Roſinen, läßt alles zuſammen durchkochen, thut etwa Wein und nach Proportion braun Mehl daran, kocht es zuſammen noch ein wenig durch, und richtet die Suppe auf geröſtete Semmelſchnitten an.

Suppe von Rahm, ſüße. Man nimmt zu einer halben Maas Rahm ein ganz Ey, zerklopft es wohl, rührets mit dem ſüßen Rahm ab, thut Zuker und Roſenwaſſer daran, ſchüttet alles miteinander in eine Pfanne, rührts fleißig um, bis es ſieden will und richtets über zerbrochenes gebähtes Brod an.

Suppe von Rebhühnern für Kranke. Man läßt ein gebraten Rebhuhn kalt werden, hakt oder ſtößt es klein, thuts in ein Töpfchen, ſchüttet Hühnerbrühe und ein wenig Waſſer daran, ſiedets, treibts durch einen Seiher, würzts mit Muſcatenblüthe und Cardomomen, thut, wenn es noch ein wenig geſotten hat, Butter daran, und richtets über gebähtes weiß Brod an.

Suppe von Reisgries mit Bouillion. Man läßt ein Pfund Reisgries vorher im kalten Waſſer wäſſern, gießt das Waſſer wieder ab, und läßt ihn dann in vier Quart Bouillion unter öfterm Rühren eine halbe Stunde kochen. Hierauf thut man fein gehakte feine Kräuter dazu, und reibt eine halbe Muſcatennuß darauf.

Suppe von weiſſen Rüben. Man ſchält ſüße weiſſe Rüben ſauber, ſchneidet ſie klein, ſchüttet ſie in einen Topf, gießt Fleiſchbrühe darauf, thut ein wenig gebähte Semmeln darein, und läßt ſie kochen. Wenn ſie weich ſind, quirlt man ſie, ſtreicht ſie durch in einen Tiegel, würzt es mit Ingber, Muſcatenblüthe und ein wenig weiſſen Pfeffer, und ſezts auf Kohlen. Indeſſen thut man gebähte Semmeln in eine Schüſſel, ſchlägt zwey bis drey Eyerdotter in ein Töpfchen, legt ein Stük Butter daran, und zieht die Rübenſuppe damit ab. Iſt ſie aber dik, ſo gießt man mehr Fleiſchbrühe nach. Endlich richtet

tet man ſie auf die gebähte Semmeln an.

Suppe von Sauerampfer. Man lieſt (wilden oder Garten-) Sauerampfer, wäſcht ihn ſauber, thut ihn in einen Tiegel, paßirt ihn mit Butter, gießt gute Brühe darauf und läßt es kochen. Hernach ſtreut man Muſcatenblüthe auf gebähte Semmelſchnitten, zieht die Sauerampferſuppe mit vier bis fünf Eyerdottern ab, und richtet ſie auf die Schnitten an.

Suppe von Schneken. Man ſiedet die Schneken ſamt den Häuschen wie harte Eyer, thut ſie dann heraus, zieht die ſchwarze Haut ab, ſchneidet das hintere Theil davon und wäſcht ſie mit heiſſem Waſſer wohl ab, man reibt ſie auch vorher mit Salz. Hierauf ſiedet man ſie wieder in Fleiſchbrühe, daß ſie weich werden, und hakt ſie klein; nur einige läßt man ganz. Die gehakte thut man in ein Töpfchen, gießt Fleiſchbrühe daran, würzt ſie mit Muſcatenblüthe, Pfeffer und Cardomomen, läßt ſie aufſieden und thut Butter daran. Haben ſie aufgewallt, ſo richtet man ſie über gebähte Semmeln an; nimmt die übrigen ganzen Schneken und legt ſie auf eine gebähte Semmelſcheibe in die Mitte der Suppe.

Suppe von Selleri. Man puzt und ſchneidet ihn mit einem Schneidmeſſer ganz klein, ſezt in einem Tiegel Butter zum Feuer, thut den Selleri hinein und paſſirt ihn, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, läßt ihn kochen und wirft Muſcatenblüthe dazu; zieht die Suppe mit vier bis fünf Eyerdottern und einem Stük Butter ab, welche aber ſieden muß, wenn man ſie an die Eyer gießt, man quirlt auch die Eyer ſtets, richtet es endlich auf gebähte Semmelſchnitten an, und ſtreut Muſcatenblüthe darauf.

Suppe von Semmeln. Man ſchneidet Semmeln der Länge nach entzwey, macht noch überzwerch Schnitte darein, doch, daß die halbe Semmeln nicht zerfallen, röſtet ſie im Schmalz und legt ſie in die Schüſſel, gießt ſiedende Fleiſchbrühe darüber, ſtreut Ingber darauf, ſezt ſie zugedekt auf Glut und läßt ſie aufſieden.

Suppe von Spargel. Man ſchneidet das Weiſſe vom Spargel ſauber ab, bricht ihn noch ein bis zweymal voneinander, legt ihn in friſch Waſſer, ſezt indeſſen ander Waſſer in der Pfanne zum Feuer, ſalzt es, und läßt den Spargel darinn ſieden, bis er ein wenig weich wird. Dann ſeigt man das Waſſer davon ab, macht Fleiſchbrühe ſiedend, thut den geſottenen Spargel hinein, würzt ihn mit Pfeffer und Muſcatenblüthe, und kocht ihn noch eine

eine Weile doch nicht zu weich. Endlich läßt man ſie noch mit einem Stük Butter einen Wall thun, und richtet es über würflicht geſchnittene Semmeln an.

Suppe von Spek. Man ſalzt Waſſer und läßt es ſieden, richtet es über aufgeſchnitten Roggenbrod an, ſezt es auf Kohlen, läßt es wohl austroknen, macht würflicht geſchnittenen Spek in einem Pfännchen heiß, bis er gelblicht wird, und brennt ihn über die Suppe.

Suppe von Spinat. Man lieſt und wäſcht jungen Spinat ſauber, paßirt ihn in einer Caßerole mit Butter, gießt Fleiſchbrühe darauf, würzt es mit Muſcatenblüthe und macht ſie vollends wie die vom Sauerampfer.

Suppe, welſche, Waſſer=. Man ſchneidet Semmeln wie zu einer Brodſuppe, ſalzt es und ſchüttet ſiedend Waſſer darüber, doch daß die Suppe noch dik bleibt; hernach kocht man es auf Kohlen auf, thut Schmalz in einen kleinen Tiegel, wenn es heiß iſt, ſtreut man ein wenig Mehl darein, röſtet es gelb und läßt klein geſchnittene Zwiebeln, Lauch und Peterſilienkraut auch mit abdämpfen; ſodann ſchüttet man noch ſo viel Waſſer, als der Suppe abgeht, an das Abgedämpfte, und verklopft, wenn es eine zeitlang geſotten hat, ein bis zwey Eyer, rührts unter das Abgedämpfte, richtet es über die Suppe an, und ſchmelzt ſie oben darauf mit heiſſem Schmalz, worinn etwas Brodkrumen gelb gemacht ſind.

Suppe von Weichſeln über gebratene Capaunen auf böhmiſch. Man drükt ſpaniſche Weichſeln durch ein Tuch, daß die Schaalen und Körner zurükbleiben, nimmt eben ſo viel geläuterten Zuker als Weichſelſaft dazu, läßt es ſieden, thut etwas Citronenſaft daran, und gießts über den gebratenen Capaunen.

Suppe von Wein. Man ſezt nach Proportion der zu machenden Suppe Wein in einem Töpfchen zum Feuer, und gießt den vierten Theil Waſſer dazu. Hernach ſchlägt man fünf bis ſechs Eyerdotter in ein ander Töpfchen, gießt einen Eßlöffel voll kalten Wein daran, thut eine halbe Meſſerſpize Mehl dazu, und quirlt es wohl durcheinander. Wenn der Wein geſotten iſt, gießt man ihn an die Eyerdotter, man muß aber ſtets quirlen, daß es nicht gerinnt, thut viel Zuker, Zimmet und Safran darein, und richtet es über würflicht geſchnittene Semmeln an, und beſtreut ſie mit Zuker und Zimmet.

Suppe von Wein, oder Weinmus. Man gießt zu einem Röſſel Wein einen halben Röſſel Waſſer

ſer, ſezt beyde zum Feuer, thut viel geriebene Semmel hinein, daß es wie ein Brey wird, und läßt es kochen. Hernach quirlt man es klar ab und würzt es mit Muſcatenblüthe, Safran und viel Zuker, je nachdem der Wein ſauer oder nicht iſt. Vor dem Anrichten zieht man ein paar Eyerdotter daran.

Suppe von Zwiebeln. Man thut geſchälte und geſchnittene Zwiebeln in einen Topf und gebähte Semmeln daran, gießt gute Fleiſchbrühe darauf, ſezt ſie zum Feuer, würzt ſie mit Ingber und Pfeffer, und läßt ſie kochen. Wenn die Zwiebeln bald weich ſind, quirlt man ſie klar, ſtreicht ſie durch in einen Tiegel oder Caßerole, legt ein wenig Butter dazu und hält ſie warm. Darnach richtet man ſie über gebähte Semmelſchnitten an. S. auch Zwiebelſuppe.

Süßholz Zukerwerk. Man ſchabt ein Viertelpfund grün Süßholz, zerdrükt es und ſezt es mit etwas Waſſer zum Feuer, bis es den Saft abgegeben hat, und nur noch etwas weniges vom Waſſer übrig iſt. Dies Waſſer gießt man durch ein Sieb, und drükt das darinn befindliche Süßholz aus. In dieſem Waſſer läßt man eine Unze Gummitragant zergehen, und drükt es ſtark durch ein Tuch; hernach ſtößt man es mit zartem Zuker und ſchüttet immer mehr Zuker hinein, bis es ein Teig wird. Aus dieſem macht man nun ſelbſtbeliebige Dinge, und troknet ſie auf dem Ofen ab.

Syrup zur Limonade. In ein Pfund fadenmäßig geſottenen Zuker drükt man den Saft von einer ganzen Citrone, und kochts mit dem Zuker zu Syrup. So nimmt man ihn vom Feuer und gebraucht ihn. Man darf ihn aber nicht bälder machen als bis man ihn nöthig hat.

T.

Tabaksrollen. Man macht einen Butterteig, wellt ihn gehörig aus, macht eine Fülle, kocht ein halb Pfund Zibeben und ein halb Pfund Roſinen mit einem Glas Wein ganz ein, rührt ein halb Pfund Mandeln, wovon die eine Hälfte klein geſtoſſen und die andere länglicht geſchnitten iſt, vier Loth Citronat und klein geſchnittene Citronenſchaalen mit vier Eyern an, ſtreichts auf den Butterteig, ſchneidet ihn in Streifen, wikelt ſie auf die mit Butter beſtrichene Hölzer, umbindet es mit Bindfaden, und bakt ſie in heiſſem Schmalz gelb, legt ſie auf Brodſchnitten, und beſtreut ſie, wenn das Schmalz recht abgeloſſen, auſſen und innen mit Zuker und Zimmet.

Tabaksrollen, kleine. Man macht ein halb Pfund Mehl, ein Achtelpfund geſtoſſene Mandeln, ein Viertelpfund Zuker, ein Achtelpfund Butter, ein halb Gläschen Wein, den Rahm von ſaurer Milch, etwas Muſcatennuß und ein wenig Negelein untereinander, wellt es eines Meſſerrükens dik aus, wikelts auf kleine mit Butter geſchmierte Hölzer, und bakts im Schmalz.

Tauben, gebraten, mit Artiſchoken. Man rupft ſie troken, nimmt ſie aus, läßt die Füße daran, biegt ſie einwärts, füllt ſie mit einer guten Fülle, belegt ſie mit Spekſtreifen, und bratet ſie am Spieß. Dann nimmt man eben ſo viel kleine Stiele von Artiſchoken, als man Tauben hat, ſäubert ſie, kocht ſie in Waſſer, und läßt ſie, wenn ſie gahr ſind, ablaufen, kocht ſie in Schnekeneſſenz gelind auf, thut Krebsſchwänze mit ihren Eyern dazu, legt die Artiſchokenſtiele ordentlich in die Schüſſel und auf dieſe die Tauben. Dann belegt man den Rand der Artiſchoken mit Krebsſchwänzen, ſchüttet die Schnekeneſſenz darüber, und richtets mit Citronenſaft an.

Tauben, mit Capern geſpikt. Man verfährt im Anfang wie eben geſagt, nur daß man ſie auch mit Mehl beſtreut. Dann giebt man ihnen eine Farbe in brauner Butter, thut ſie in eine Caßerole, gießt Brühe darauf und läßt ſie kochen. Wenn ſie bald gahr ſind, thut man Capern, Pfeffer, Muſcatenblüthe und braun Mehl daran, läßt es zuſammen kochen und richtet es an.

Tauben, gedämpft, auf italieniſch. Man reißt ihnen die Köpfe ab, rupft ſie, nimmt ſie aus, wäſcht ſie, ſalzt und pfeffert ſie innwendig, thut ſie mit Butter und Rosmarinblättern in einen Tiegel, und läßt ſie auf Glut etwas braten, daß ſie gelblicht werden; der Tiegel aber muß wohl zugedekt bleiben. Hernach gießt man Fleiſchbrühe daran, drükt den Saft und wirft das Mark von Citronen und würflicht geſchnittenen Limonien darein, würzt es mit Pfeffer und Muſcatenblüthe, läßt es zuſammen aufkochen, und richtet es an.

Tauben, fricaßirt. Man puzt und zerſchneidet ſie in zwey Theile, thut in einen Tiegel ein Stükchen Butter, eine Zwiebel, etwas Mehl und Salz, ſezt ihn auf Kohlen, daß es ein wenig anzieht, und ſchwingt es einigemal um, daß ſie nicht gelb werden; man thut auch Peterſilie dazu. Dann ſiedet man ein paar Löffel voll Fleiſchbrühe, ein halb Gläschen Wein und etliche Citro-

tronenſcheiben miteinander, bis die Tauben weich ſind; und vor dem Anrichten zieht man ſie mit ein paar Eyerdottern ab. Man kann auch abgeſottene Morcheln dazu thun.

Tauben, gebakene, auf Gemüße. Man ſiedet und ſchneidet ſie zu Stükchen; dann macht man ein paar Hände voll Mehl mit kalt Bier an, rührt auch nicht gar ein Viertelpfund Provenceröl mit etwas Salz daran, ſchlägt zwey Eyerweiß zu Schaum und rührts auch darein, dann macht man den Teig vollends mit Bier wie einen ganz dünnen Klöschensteig, kehrt die Taubenſtüke darinn um, und bakt ſie im Schmalz.

Tauben in ſchwarzer Brühe. Man puzt und ſchneidet ſie in vier Theile, thut ſie in einen Tiegel und ein Glas Wein daran, auch klein geſchnittene Zwiebeln, klein geſchnittenen Speck, eine gute Hand voll geriebene Brodkrumen, ein klein Stükchen Zuker, etliche Citronenſcheiben, etwas Negelein, Muſcatenblüthe und Salz, ein paar Lorbeerblätter und ein Stükchen Butter. Dies alles ſiedet man bis es weich iſt, gießt etliche Löffel voll Fleiſchbrühe daran, läßt vom Blut der Tauben etwas durch einen Schaumlöffel laufen, und noch ein wenig daran aufkochen. Dann richtet man es an.

Tauben, wie Rebhühner zu braten. Man gießt lebendigen Tauben Eßig und Pfeffer in den Hals, bindet ihnen den Hals mit einem Faden feſt zu, und läßt ſie verzappeln. Nach dieſem rupft man ſie, wie die Rebhühner, nur den Kopf nicht, nimmt ſie aus, wäſcht ſie innwendig mit gutem Eßig, ſtreut Salz, Pfeffer und Negelein in die Tauben, und beizt ſie ein bis zwey Tage in Eßig ein. Dann ſpikt man ſie, verbindet ihnen die Köpfe mit Papier, und läßt ſie gemach braten. Beym Auftragen giebt man Citronenſchaalen und Scheiben dazu.

Tauben, junge, niedlich zuzurichten. Man legt die geſäuberte Tauben in weiſſen Wein und Waſſer, thut ganze Muſcatenblüthe, ganzen Pfeffer und Salz mit gedörrten Morcheln dazu, und kocht ſie mürbe. Hernach legt man Artiſchoken, Capern und etwas Butter dazu, und läßt es gemach aufkochen.

Tauben, gefüllt, am Spieß zu braten. Man rupft und säubert und nimmt ſie aus, macht auch mit dem Finger die Haut über der Bruſt los; hernach nimmt man die Leber von den Tauben, ein Stük Schinken, Trüffeln, Champignons, würzt es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und gutem Gewürz, thut

thut etwas Spek dazu, auch Peterſilie und Zwiebeln, hakt alles zuſammen und ſtößt es im Mörſel, thut zwey Eyerdotter daran, füllt die Tauben mit dieſer Fülle, ſtekt ſie an den Spieß, umwikelt ſie mit zarten Scheiben von Kalbfleiſch und Spekſtreifen, und einem Blatt Papier und läßt ſie braten. Dann zieht man ſie vom Spieß, thut die Bekleidung weg, legt ſie in die Schüſſel, thut Kalbfleiſch- und Schinkencoulis darüber, und richtet ſie warm an.

Tauben auf königlich zugerichtet. Man rupft ſechs Tauben troken, nimmt ſie aus und biegt ſie ein. Hierauf macht man eine kleine gute Fülle, füllt damit den Leib, thut ſie in der Caßerole in geſchmolzenen Spek, und wenn ſie ſteif worden ſind, ſpikt man ſie mit dünnem Spek und bratet ſie am Spieß. Wann ſie gahr ſind, richtet man ſie mit Kalbfleiſchjus oder Schinkeneſſenz, oder mit Krebscoulis an. Während dem Kochen müſſen zwey Schinkenſcheiben, ein Stük aus einer Kalbskeule, und eine mit vier Negelein geſpikte Zwiebel dazu gethan werden. Sind ſie nun faſt gahr, ſo thut man ſie in eine andere Caßerole, ſeiget die Soſe durch ein Haartuch über die Tauben, daß ſie ſich färben. Was die Soſe betrift, ſo muß das, was angebaken iſt, mit ein wenig Mehl beſtreut, und dann mit Kalbfleiſchjus losgeweicht, abgefettet und durch ein Haartuch in die Schüſſel über die Tauben gethan werden.

Tauben, marinirt. Man marinirt ſie in dem Saft von unzeitigen Trauben und Citronen, mit Salz, Pfeffer, Negelein, Zwiebeln und Lorbeerblättern, beizt ſie darinn ungefehr drey Stunden, macht einen dünnen Teig aus Mehl, weiſſen Wein und Eyerdottern, tunkt die Tauben darein, bakt ſie in zerlaſſenem Spek oder Schweinenſchmalz, und richtet ſie mit gebakener Peterſilie an.

Tauben mit Mark. Man ſäubert und nimmt ſie aus, läßt ihnen aber Leber und Füße, biegt ſie einwärts, macht ſie am Schein des Feuers ſteif, um ſie deſto beſſer abzupuzen, und ſchneidet ihnen nun Hals und Flügel ab. Dann macht man eine Fülle von Rindsmark, Butter, zwey gehakten Sardellen, etwas Peterſilie, Salz und Pfeffer, füllt damit den Leib der Tauben aus, bratet ſie am Spieß, ohne ſie mit Spek zu belegen, und begießt ſie oft mit dem, was davon herabträuft. Wenn ſie gahr ſind, macht man folgende Soſe: Man kocht einen Nößel Wein in der Caßerole bis zu einem Glas voll ein, thut einen Löffel voll

Brü-

Brühe, einige Citronenſcheiben und etwas Butter darein, begießt damit die Tauben und richtet ſie an.

Tauben mit Sauerampfer. Man wäſcht und bereitet ſie gehörig, gießt Brühe darauf, und würzt ſie mit Muſcatenblüthe und Ingber. Dann ſezt man im Tiegel Butter zum Feuer, thut ausgelaſſenen Sauerampfer hinein, und läßt ihn ſchweißen bis er ganz zuſammengefahren iſt. Sodann legt man die Tauben zum Sauerampfer, ſtreut klein geriebene Semmeln daran, wirft ein Stük Butter darein, würzt es mit Muſcatenblüthe und Ingber, thut Brühe dazu, und läßt es miteinander kochen bis die Tauben weich ſind.

Tauben mit Schinkenragout gefüllt. Man löſt den Tauben die Haut von den Brüſten ſauber ab, nur daß man keine Löcher darein reiße, ſchneidet die Brüſte unter der Hand behend heraus, daß die Haut auf den Tauben ſizen bleibt. Hierauf macht man von dieſem Bruſtfleiſch folgende Farſe: Man nimmt gebratene Hühnerbrüſte, hakt ſie mit einem Stükchen Butter, ein paar Zwiebeln und andern feinen Kräutern klein, thuts zuſammen in eine Pfanne, und läßts auf einem ſtarken Feuer wohl ſchwizen, dekts aber nicht zu, ſondern rührts, bis es durchaus ſteif iſt. Hernach thut man es auf ein rein Hakbret und hakts klein, nimmt ferner nach Proportion des Bruſtfleiſches halb ſo viel abgeriebene Butter und etwas geweicht weiß Brod, etwas weiches Rührey, ein paar rohe Eyer, auch ein wenig geriebenen Brod, Salz, klein gehakte Citronenſchaalen und geriebene Muſcatennuß dazu, und hakt dies alles zu einem feinen Teig. Mit dieſer Farſe füllt man die Tauben, ſezt ſie in eine kleine breite Pfanne, ſchneidet ſie mit einem Stükchen Butter und einem Stük Schinken in dünne Scheiben, läßt es zuſammen zugedekt, auf langſamen Feuer in ſeiner eigenen Brühe durchſchwizen, thut zulezt ein wenig Naſſes, z. E. nur ſiedend Waſſer, oder Fleiſchbrühe daran, macht auch ein wenig braun Mehl mit einigen klein gehakten Schalotten daran, und kochts ein wenig damit durch, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt.

Tauben, wilde, geſpikt zu braten. Man rupft ſie, nimmt ihr das Gedärm und den Kropf heraus, ſpeilert ſie, läßt ſie ein wenig auf dem Roſt anlaufen und läßt ſie kalt werden; hernach ſpikt man ſie wie ein Rebhuhn, und bratet ſie gerade ſo.

Tauben von Zukerzeuge. Man klopft ſechs Eyerdotter und zwey gan-

ze Eyer ſo lang, bis ſie ſchäumen; dann rührt man nach und nach ein Viertelpfund geſiebten Zuker, eben ſo viel Mehl, und zwar jedes beſonders, ein Achtelpfund mit Roſenwaſſer abgeriebene Mandeln und allerley gut Gewürz darunter, klopft alles wohl untereinander, beſtreicht die Mödel mit Butter, vermacht ſie außen mit Leinen, füllt den Teig hinein, ſezt die Mödel in den Ofen, bakt ſie bey gelindem Feuer, und vergoldet ſie.

Teig, bayeriſcher. Man rührt das gequirlte Weiſſe von acht Eyern mit einem Rührlöffel in ein halb Pfund rein geſtoſſenen Zuker, und läßts unter ſtetem Rühren auf einem kleinen Feuer eintroknen. Man nimmts dann weg, läßt etliche Tropfen Pomeranzenblüthwaſſer hineinfallen, und ſchneidet Stükchen daraus, ſo groß als eine welſche Nuß, die man auf weiß Papier in einem gelinde Ofen bakt, und wenn ſie kalt ſind, vom Papier wegnimmt.

Teig von Butter mit Blättern oder Blätterteig zu Torten. Man thut ſchön Weizenmehl auf den Baktiſch, (Nudelbret) ſchlägt zwey bis drey Eyer darein, thut ein Stükchen Butter eines Eyes groß dazu, gießt Waſſer daran, macht einen zähen Teig ſo, daß er recht feſt wird, arbeitet ihn zäh ab, und treibt ihn auf, wie einen Kuchen. Dann nimmt man reine Butter, doch nicht ſo viel als Teig iſt, aber doch über die Hälfte, troknet ſie mit einem Tuch rein ab, daß nichts Naſſes daran bleibt, und legt ſie auf den Teig. Der Teig aber muß breiter ausgewalzt ſeyn als die Butter, damit man die Butter recht einfaſſen könne. Dann treibt man den Teig das erſtemal ſo dünn, als möglich, zieht die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte, ſchlägt ſo den Teig zuſammen und treibt ihn wieder, aber nicht ſo dünn, als das erſtemal, ſchlägt ihn alsdann wieder wie zuvor, bis in die Mitte zuſammen; zum drittenmal aber treibt man ihn wieder, doch nicht ſo dünn als das andermal, und ſchlägt ihn wie die vorige beydenmale. Man kann Torten, Paſteten u. ſ. w. daraus machen.

Teig von Butter, abgerührter. Man rührt und reibt zwey Pfund Butter in einem Napf, daß ſie ganz weiß wird, ſchlägt zwanzig Eyerdotter, eins nach dem andern darein, reibt es untereinander, und ſtellt es mit dem Napf in friſch Brunnenwaſſer, daß es recht darinn ſteht. Iſt die Butter nun recht ſtarr, ſo nimmt man ſie heraus, und arbeitet den Teig, wenn es Sommer iſt, im Keller. Alsdann ſchüt-

ſchüttet man ein Achtel von einer Meze Mehl, oder etwas mehr, auf ein Bret, wirft die Butter mit den Eyern darein, daß es ein gelinder Teig werde, mandelt ihn zu einer Torte auf, füllt etwas beliebiges darein, und ſchneidet ſie wie einen Stern oder Roſe.

Teig von Butter mit Rahm. Man theilt ein und ein halb Pfund Butter in kleine Stükchen, ſchüttet zwey Pfund Mehl dazu, thuts auf ein Bret, behält ein wenig zum Auswirken, bricht und reibt die Butter fein geſchwind ins Mehl, quirlt drey Eyer in einen halben Nöſſel ſüſſen Rahm, knetet es zu einem ſteifen Teig, doch nicht zu ſehr; denn dadurch ſchmilzt die Butter, je ſchneller je beſſer. Dann läßt man den Teig wenigſtens eine Stunde lang ſo ſtehen, daß er ſtarrt, mandelt ihn breit, und macht daraus was man will. Will man Torten daraus machen, ſo beſtreicht man ſie nicht mit Eyerdottern, ſondern man läßt ſie weiß.

Teig zu Confekt. Man mengt ein Viertelpfund abgebrühte und rein geſtoſſene Mandeln, eben ſo viel Mehl und Zuker, ein Achtelpfund Butter und die geriebene Schaale von einer Citrone wohl untereinander, formirt daraus einen dünnen Teig, den man mit eingemachten Früchten füllt und baken läßt.

Teig, ſpaniſcher. Man ſchüttet ein Viertelpfund Mehl auf einen Tiſch, macht in die Mitte eine Grube, und thut vier friſche Eyer, einen Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer, ein Glas ſpaniſchen Wein und vier Weken gute Butter darein. Dies alles knetet man zu einem Teig untereinander, aus welchem man Rauten, Lilien und andere Figuren ſchneidet. Dieſe läßt man nur zur Hälfte im Ofen baken, nimmt ſie heraus und bedekt ihre ganze Oberfläche mit nach großer Federart geſottenen Zuker. Damit ſezt man ſie wieder in den Ofen, daß ſie vollends ausbaken und einen weiſſen Zukerguß bekommen.

Teig, ſüßer, zu Torten. Man nimmt ein halb Pfund fein Mehl, ein Viertelpfund geſiebten Zuker, quirlt zwölf Eyerdotter, bricht ein halb Pfund Butter in Stüke zu dem Mehl und Zuker, ſchüttet die Eyerdotter nebſt ein wenig ſüßen Wein dazu, rührt und knetet es untereinander, mandelt es zu einer Torte auf, in die man allerhand Süßes füllt.

Tellerpaſtete. Man hakt ein Stük vom diken Fleiſch an einem Kalbsſchenkel mit Rindsfett fein, würzts mit Salz, Pfeffer, Muſcatenblüthe, kleinen Zwie-

beln

beln und feinen Kräutern, macht eine Paſtete von feinem Teig mit Mehl, Butter und Eyern und ſezt ſie auf; macht den Teig recht feſt, ſchlägt eine Fülle darein, und füllt es z. E. mit Hahnenkämmen, Kalbspriesen, Rindsmark, geſtoſſenen Spek, Champignons, Trüffeln und Morcheln, macht mitten in die Paſtete von der zubereiteten Fülle einen Aufsaz, und dekt alles mit eben dem Teig zu. Dieſen aber macht man ganz dünn, ſtreicht ihn an und bakt die Tellerpaſtete eine Stunde lang. Beym Auftragen kann man Jus von Hammelfleiſch und Citronenſaft darein thun.

Tiegelbrey von einem Capaun. Man hakt das Bruſtfleiſch von einem Capaunen klein, ſtößts mit einer geröſteten und in Hühnerbrühe geweichten Semmel im Mörſel, treibts mit Hühnerbrühe durch ein Haarſieb, thuts in einen Tiegel, und wirft, wenn es aufgekocht hat, friſche Butter und Muſcatenblüthe darein. Man kann auch ein wenig Mandeln mit unter das Fleiſch ſtoſſen.

iegelbrey von Feigen. Man wäſcht ſie, wenn ſie alt ſind, in friſch Waſſer, ſchneidet ſie klein, thut ſie in einen kleinen Tiegel und gießt Wein und ein wenig Waſſer daran. Inzwiſchen wirft man ein Stükchen Pfefferkuchen in Wein, treibt ihn durch einen Durchſchlag in den Tiegel an die Feigen, würzt es mit Safran und andern guten Gewürz, und läßts auf Kohlen dik ſieden.

Tiegelbrey von Fiſchen. Man hakt das Fleiſch von einem Bratfiſch klein, treibts mit Wein durch, röſtet ein wenig Mehl im Schmalz, thuts an den durchgetriebenen Fiſch, würzts mit Jngber, Zimmet, Safran und Zuker, und läßt es einen Sud thun.

Tiegelbrey von Gries. Man ſezt im Tiegel Butter auf Kohlen, und wenn ſie braun iſt, thut man drey bis vier Rührlöffel voll Gries darein, und läßt ihn eine Weile röſten. Inzwiſchen ſezt man in einem Topf eine Kanne Milch zum Feuer, daß ſie kocht, und gießt ſie alsdann auf den Gries, aber nach und nach; auch muß man denſelben beym erſten Milcheingießen recht glatt abrühren. Iſt die Milch nun ganz daran, ſo muß man den Gries recht aufquellen laſſen; hernach rührt man ein paar Eyerdotter und ein Stükchen Butter darein, nimmt zugleich die Kohlen unter dem Tiegel weg, thut ſie auf ein Blech, und dieſes auf den Tiegel. Man ſtreut etwas geriebene Semmel darüber, und dann muß es oben braun werden.

Tiegelbrey von Heidegrüze. Man ſezt in einem Topf Milch zum Feuer und läßt ſie ſieden. Inzwiſchen ließt man ein halb Pfund Heidegrüze ſauber, thut ſie in die Milch, daß ſie kocht, rührt ſie oft um, und wenn ſie ausgequollen hat, ein paar Eyerdotter, ein Stük Butter und ein wenig Salz hinein. Hernach ſchmiert man den Tiegel, worinn der Brey aufgetragen wird, mit Butter, und beſtreut ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, gießt den Brey auch hinein, legt oben wieder ein wenig Butter darauf, ſtreut klar geriebene Semmeln darüber, dekt den Brey mit einem Blech zu, und thut oben Kohlen darauf; um den Tiegel legt man aber nur ein wenig Kohlen, damit er nicht anbrennt, und läßt ihn oben braun werden.

Tiegelbrey von Krebſen. Man ſiedet ſie in Waſſer, Salz und Pfeffer, nimmt das Bittere aus der Naſe heraus, und ſtößt das andere miteinander klein; dann treibt mans mit Hühnerbrühe durch ein Haarſiebchen, röſtet gerieben Eyerbrod in Butter, rührt dieſes mit dem Durchgetriebenen ab, würzts mit ſcharfen und guten Gewürz, ſiedet ein Stük Butter auf und richtet es an.

Tiegelbrey von Mehl und Rahm. Man nimmt eine Kanne Rahm, thut drey bis vier Rührlöffel ſchön Mehl in einen Tiegel, gießt von dem Rahm etwas daran, rührt es mit einem Rührlöffel glatt ab, und gießt den Rahm vollends daran; den Tiegel aber ſezt man auf Kohlen und rührt immer, bis es anfängt zu kochen und der Brey dik wird. Dann nimmt man die Kohlen unter dem Tiegel weg, thut ſie aber auf ein Blech, dekt dies auf den Tiegel, und läßt den Brey oben ein wenig braun werden.

Tiegelbrey von geſtoſſenen Reis. Man ſtößt ein halb Pfund Reis klein, und ſezt eine Kanne Milch zum Feuer; wenn dieſe kocht, ſchüttet man den Reis hinein, und läßt ihn unter öftern Umrühren kochen. Iſt er gahr, ſo rührt man ein Stük Butter und zwey Eyer darein, ſalzt ihn ein wenig, beſchmiert einen Tiegel mit Butter, ſtreut ein wenig geriebene Semmel darein, ſchüttet den Brey dazu, und legt oben wieder ein wenig Butter darauf; unten thut man ein wenig Kohlen um den Tiegel, auch auf ein Blech, womit man den Brey zudekt.

Tiegelbrey von Sulze. Man ſchlägt zehn Eyerdotter aus, thut das Weiſſe beſonders, klopft und zukert aber die Dotter wohl.

Dann ſezt man Milch in einer Pfanne zum Feuer, und thut, ſo bald ſie ſieden will, die Eyerdotter darein, auch ein wenig kalt Waſſer, daß ſie zuſammen gehen. Hierauf ſeiget man es durch einen Durchſchlag, thut es auf einen Teller und beſchwehrt es, daß das Waſſer ablauft. Dann ſchneidet man viereckichte Pläzchen daraus, legt ſie in eine Schüſſel und zerklopft und zukert das vorher beſonder geſtellte Eyweiß. Indeſſen macht man Milch ſiedend, gießt das Weiſſe von den Eyern in den Sud, läßts unter ſtetem Rühren wie harte Eyer ſieden, ſchüttet es über dieſelben Pläzchen in die Schüſſel, und läßts geſtehen.

Tiegelbrey von Wein. Man reibt Eyerbrod, röſtet es in Butter, gießt Wein daran, würzt es mit Muſcatenblüthe und Safran, zukerts und ſiedets. Man kann auch abgezogene Mandeln und ausgekernte Zibeben klein ſchneiden, darein thun, und eine Weile damit ſieden. Beym Anrichten ſtreut man Zimmet darauf. Man darf auch geriebene Citronenſchaalen darunter miſchen.

Tiegelbrey von Zuker oder Eyerklar. Man weicht ein paar Semmeln, wovon man die Rinde abſchneidet, in eine dik abgenommene Milch, ſtößt ein halb Pfund Zuker, treibt die geweichte Semmel durch, und thut den Zuker darein; hierauf gießt man ein wenig Malvaſier daran (doch daß es nicht zu dünn wird) ſiedet und ſezt es in den Keller, ehe man es gebraucht.

Tirolerkrapfen. Man mengt ein Viertelpfund geſtoſſene Mandeln, ein Viertelpfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, ſechs Loth Zuker, etwas Anis, geſchnittene Citronenſchaalen mit zwey Eyerdottern und Wein untereinander, daß man den Teig auswälgern kann. Wann er fingersdik ausgewälgert iſt, ſchneidet man dreyekichte Stükchen daraus, beſtreicht ſie mit einem Ey, beſtreut ſie mit Zuker und bakt ſie im Ofen.

Topfbraten. Man legt ein ganz Stük Fleiſch mit etwas Spek und Butter in einen irrdenen Topf, thut allerley gut Gewürz, etliche Löffel voll Wein oder Weineßig dazu, und verſchließt den Topf wohl mit einem Dekel; ſezt ihn in Kohlen, läßt das Fleiſch in ſeinem eigenen Dunſt und in der von ſich gegebenen Soſe gahr und mürb kochen, und ſchüttet zulezt auch Kohlen auf den Dekel, damit es etwas bräunlicht anlaufe.

Torte von Aal. Man zieht den Aal ab, macht die Gräten weg, hakt das Fleiſch mit Butter, Salz,

Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Champignons und feinen Kräutern, macht eine Torte von feinen Teig, thut obiges hinein, ſchließts mit einem Dekel, bakt ſie, und ſchüttet, wenn ſie halb gahr iſt, ein Glas guten Wein daran; thut, wenn man ſie anrichten will, drey rohe Eyerdotter nebſt Citronenſaft daran, und giebt ſie warm.

Torte von Aepfeln. Man ſchält und reibt Aepfel auf dem Reibeiſen, miſcht kleine und groſſe Roſinen, Citronenſchaalen und Zimmet auch Zuker darein, thut es in einen Butterteig, und bakt es.

Torte von Aepfeln mit Quitten. Man dämpft Aepfel und Quitten ganz weich zu einem Brey, treibt ſie durch ein eng Sieb, und rührt ganz klein geſtoſſene Mandeln nebſt Zuker und Zimmet darunter. Dann wälgert man von Butterteig drey bis vier Pläzchen aufs dünnſte aus, ſtreicht zerſchmolzene Butter dazwiſchen, legts aufeinander, überſtreicht aber den lezten Boden mit der obgedachten und zuſammengemachten Fülle, ſtreut Zuker und Zimmet darauf, und bedekt ſo die Torte mit dergleichen drey bis vierfachen Pläzchen.

Torte von Artiſchokenböden. Wenn dieſe wohl gekocht ſind, ſchlägt man ſie in einen feinen Teig mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Kräutern, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und Butter, macht von eben dem Teig einen Dekel dazu, und ſchüttet im Anrichten eine weiſſe Soſe mit einem Löffel voll Weineßig daran.

Torte von Auſtern. Man macht ſie aus den Schaalen, thut ſie in eine Caßerole, wendet ſie zwey bis dreymal auf dem Feuer um, nimmt ſie heraus, puzt eine nach der andern ab, und legt ſie auf einen Teller. Hernach wirft man ein Stük Butter, ſo groß als zwey welſche Nüſſe, in eine Caßerole, ſezt ſie aufs Feuer, thut ſo viel Mehl, als man zwiſchen zwey bis drey Fingern faſſen kann, zu der geſchmolzenen Butter, und rührts beſtändig um. Wenn es braun worden iſt, kann man einige kleine Champignons dazu thun, es mit Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter würzen, hernach, wenn es halb gahr iſt, wohl abfetten, die Auſtern dazu thun, ſie damit nur einmal aufwellen laſſen, das Ragout alsdann mit ein wenig braunen Coulis diklicht machen, abnehmen und kalt werden laſſen; ferner eine Torte von feinen Butterteig in einer Tortenpfanne bereiten, das Auſternragout hineinſchütten, es überall befeuchten, die Torte mit einem

Boden von eben dem Teig ſchlieſſen, einen Kranz herum formiren, mit geklopftem Ey beſtreichen, die Torte im Ofen baken, ſie, wenn ſie gahr iſt, heraus nehmen, in eine Schüſſel ſezen, öfnen, wenn ſie noch zu troken iſt, ein klein gemein Coulis dazu thun, die Torte wieder zudeken und warm anrichten.

Torte von Bratillen. Man macht zuerſt einen Unterteig in der Tortenpfanne, thut Kälberkröſe, Champignons, Hahnenkämme, fette Leberlein, Piſtacien, Trüffel, weiche Artiſchokenböden und Rindsmark darauf, würzt alles gut mit Salz, Pfeffer, Muſcatenblüthe, auch oben darüber ein wenig klein gehakten Spek, ſchlägt nun den Teig zuſammen, beſtreicht ihn mit Eyerdottern, und bakt ihn.

Torte von Birnen. Man ſchält und hakt gute Birnen klein, ſtreut Zuker und Zimmet und kleine Roſinen darauf, röſtet Semmelkrumen in reiner Butter, mengt es mit dem vorigen untereinander, und röſtet es, bis man meynt, daß die Birnen weich ſeyen, wendet es auch unter dem Röſten fleißig um, daß es nicht anbake. Dann nimmt man es aus dem Tiegel, läßts in einer Schüſſel kalt werden, macht von einem mürben Butterteig einen Boden, legt die zubereitete Birnen darauf, macht einen ausgeſchnittenen Dekel darüber, beſtreicht ihn mit Eyern, bakt und beſtreut es mit Zuker.

Torte von Capaunenfleiſch. Man hakt das weiſſe Fleiſch von einem Capaunen, der gebraten iſt, mit etwas Rindsmark oder friſchen Nierenfett zart, ſtößt es im Mörſel, damit es wie feiner Teig wird, rührts mit Salz, Zuker, geriebenen Citronenſchaalen, acht bis zehn Eyern, auch mit Orangeblüthwaſſer wohl untereinander, ſchlägt das Weiſſe von den Eyern zu einem ſteifen Schaum, rührts auch dazu, macht einen Boden von feinen Butterteig in die Tortenpfanne, umkräuſelt den Rand zierlich, thut das Umgerührte hinein, ſtreut Zuker darauf, bakts im Ofen, und giebts warm auf den Tiſch.

Torte von Caſtanien. Man ſezt zwey Pfund friſche Caſtanien in Röhrwaſſer zum Feuer, und ſiedet ſie, bis ſie ein wenig gelind werden, dann ſchält man ſie, ſeigt das Waſſer völlig davon ab, ſtößt die Caſtanien mit ein wenig Roſenwaſſer in einem Mörſel klein, daß ſie nicht ölicht werden, miſcht Zuker, Zimmet und Muſcatenblüthe darunter, reibt es wohl untereinander, daß es glatt werde, nimmts aus dem Mörſel, thut geſchnittenen Citronat und Triſanet dazu, macht

dieſe Fülle mit Eyerdottern an, rührts wohl untereinander, bereitet indeſſen einen Teig, wie zur Fruchttorte, füllt ſie darein, und macht die Torte vollends aus.

Torte von eingemachten Citronenſchaalen. Man ſtößt dieſe Schaalen mit Zimmet, ein paar Zwiebaken und ein halb Glas voll eingemachten Saft, zu einem Teig, macht eine Torte von feinen Blätterteig, bakt ſie wohl, und richtet ſie mit Orangeblumen an.

Torte von Citronat. Man ſchneidet ein halb Pfund Citronat wie Nudeln, thut ſie in eine Schüſſel, gießt ein wenig Wein daran, läßt ihn aufſieden, ſtreut klein geſchnittene Citronenſchaalen und länglicht geſchnittene Mandeln darauf, und läßt es wieder kalt werden. Nach dieſem macht man eine Torte von Blätterteig, füllt den zubereiteten Citronat darein, und bakt ſie im Ofen.

Torte, Biſcuit-. Man rührt ein Pfund geſiebten Zuker mit zwanzig Eyern, (das Weiſſe von acht Eyern thut man zurük) wohl, reibt das Gelbe von einer Citrone auf dem Zuker ab, und rührts auch darein; rührt ferner drey Viertelpfund Stärkmehl auch darein, ſchlägt das Weiſſe von den acht Eyern zu Schaum, rührts auch darein, thut den Saft von einer halben Citrone dazu, ſchmiert und beſtreut den Model, und füllts ein. Dann wird es gebaken.

Torte, Brod-. Man ſchält und ſtößt drey Viertelpfund Mandeln, thuts in eine groſſe Schüſſel, rührts mit einem Pfund Zuker, zwölf ganzen Eyern und dem Dotter von zwölf eine Stunde lang, thut geſchnittene Citronen- und Pomeranzenſchaalen darein, auch Zimmet, Negelein und Muſcatenblüthe, treibt ſechs Loth gedörrt und geſtoſſen Brod von der Rinde gemeinen Hausbrods durch einen Durchſchlag, feuchtets mit alten Wein an, und rührts vor dem Einfüllen auch in die Torte, ſchmiert einen Model mit Butter, ſtreut geriebene Semmeln darein und füllts in die Torte.

Torte, Chocolade-. Man macht ſie wie Biſcuittorte, anſtatt daß man zu einer halbpfündigen ein und einen halben Vierling Stärkmehl nimmt, nimmt man nur ein Viertelpfund Stärkmehl und einen halben Vierling Chocolade, welche man vor dem Einfüllen in die Torte rührt.

Torte, ohne Butterteig. Man bakt Oblaten mit Eyerklar zuſammen, und ſchneidet ſie rund wie ein mittelmäßig zinnern Näpfchen; will man ſie füllen, ſo müſ-

müſſen die Oblaten doppelt ſeyn. Dann ſchneidet man nicht gar völlig ein Viertelpfund Mandeln länglicht dünn, thut ein oder ein und eine halbe Eyerklar in ein Schüſſelchen, und ungefähr einen halben Vierling Zuker, auch etwas geſchnittene Citronen und Citronat; rührt die Mandeln in den Eyerklar und Zuker, ſezt es auſſen auf die Oblaten herum, wie einen Rand an einer Torte, ſtößt ein Viertelpfund Mandeln, rührts mit einem Viertelpfund Zuker, zwey ganzen Eyern und zwey Dottern auf Citronen, wie eine Mandeltorte, gießt es in den Rand und bakt es im Ofen. Man thut auch Zimmet und Negelein in den innern Teig, und füllt ihn mit Eingemachten.

Torte, Champignon=. Wann die Champignons etwas geweicht und rein gemacht ſind, ſo hakt man ſie ganz klein, und rührt ſie mit etwas ſüßen Rahm, geſtoſſenen Zwiebak, Zuker, geriebenen eingemachten Citronenſchaalen und einem kleinen Stük Butter, auf dem Feuer ein wenig ab, daß alles dik wird, kühlts ab und verfertigts in eine Torte.

Torte, dreyfärbig zu machen, auf ſächſiſch. Man macht in eine Tortenforme einen Butterteig auf den Boden und Rand, füllt ihn mit Himbeerfülle, Zuker und Zimmet, gießt darüber einen Mandeltortenteig, bakt ſie und macht zulezt ein weiß, gelb und rothes Eis darauf.

Torte, Erd= und Himbeer=. Man ſchneidet von einer feinen Semmel die untere Rinde weg, weicht das übrige in Wein, nimmt eine halbe Kanne ſauber geleſene und gewaſchene Erd= oder Himbeere, Zuker, Zimmet und kleine Citronen, und rührt alles wohl untereinander: macht eine Torte von gutem Blätterteig, füllt das Angerührte hinein, macht ſtatt des Dekels ein Gitter darauf, und bakt es. Nach dem Baken beſtreut man ſie oben mit Zuker und Zimmet, ſtellt in jedes Loch des Gitters ganze Erd- oder Himbeere, und ſtreut Zuker darauf.

Torte, Eyer=. Man verrührt das Gelbe von acht Eyern wohl, und eine Viertelkanne ſüßen Rahm und drey Löffel voll zart gerieben fein Mehl dazu, läßt ein Stük Schmalz, ſo groß als ein Ey, in der Pfanne zerflieſſen, doch daß es nicht heiß wird, thut die Eyer darein, und macht ſie, wie ein gerührtes auf das allerkleinſte. Nach dieſem läßt man ſie in einem Geſchirr erkalten, verſüßt ſie mit Zuker und Roſenwaſſer, und rührt kleine Roſinen darein; macht ferner einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rand fertig, legt das

das Angerührte darauf, bedekt es mit einem weitläuftig geſchnittenen Dekel, und bakt es nach dem Brod im Ofen.

Torte, engliſche. Man nimmt ein Pfund ſchön Mehl, ein Pfund geriebenen Zuker und funfzehn Eyer, die Hälfte des Eyweißes aber kann man wegthun, und die Eyer quirlt man eine halbe Stunde wohl. Hierauf thut man den Zuker, darnach das Mehl dazu, ſchlägts beſtändig mit einem Löffel, ſchüttet ein wenig Roſenwaſſer, ein paar Löffel voll Reismehl und etwas Fenchel darein, zerläßt Butter und beſtreicht damit die Formen. Der Teig muß auch ſtark ſeyn, damit man ihn mit einem Löffel ausnehmen kann. Endlich macht man die Formen halb voll, ſezt ſie in den Ofen, und bakt ſie gelblicht.

Torte von grünen Erbſen. Man paßirt junge grüne Erbſen in Butter, und ſtößt ſie, wenn ſie weich ſind, in einem Mörſel, thut ſie heraus in einen Reibaſch, ſchüttet in Milch geweichte und wieder ausgedrükte Semmel, auch drey Viertelpfund klein gehakt Rindsmark, Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen, Zuker, klein geſchnittene Mandeln und einen halben Röſſel ſüßen Rahm dazu, ſchlägt auch zehn ganze Eyer und von acht Eyern die Dotter darein, und rührt es wohl ab. Iſt es genug gerührt, ſo macht man einen Teig in eine Tortenpfanne, und verfährt, wie bey der Torte von Aepfeln.

Torte von Feigen. Man wäſcht und thut ſie mit Zwiebeln und Weinbeeren in einen Tiegel, feuchtet ſie mit ſüßem Wein an und ſezt ſie in eine geringe Glut, daß ſie aufſchwellen. Hernach macht man einen Teig von Eyern, beſtreut den Boden mit Zuker und Zimmet, macht eine Lage Feigen, dann eine von Zibeben, noch eine von Weinbeeren, wieder eine von Feigen, und ſo immerfort wechſelsweiſe, ſtreut aber auf jede Lage Zuker und Zimmet, benezt alles mit ein wenig ſüßen Wein, zukerts, ſchlägt den Dekel darüber, und bakt die Torte im Ofen. Man kann die Torte auch ohne Dekel machen, und die Feigen darinn mit Citronat und Piſtacien beſteken.

Torte von Fleiſch. Man richtet das Fleiſch zu, wie bey den kleinen Paſtetchen. Dann macht man einen Butterteig, wälgert ein Blatt ſo groß auf, als die Torte ſeyn ſoll, macht ein Rändchen von Teig, ſo weit das Fleiſch liegt, legt es guten daumensdik darauf, beſtreicht es unten beym Rändchen mit Ey, thut einen Dekel von eben dem Teig darauf, drükt ihn etwas an, und

macht unten einen in die Höhe gehobenen Rand vom Teig herum; das unterſte Blatt aber muß man, ehe man die Torte formirt, auf einen groſſen Bogen Papier legen, damit man ſie ſchieben könne. Man kann auch ein Papier um den Rand ſchneiden, es zukleben, oben ein wenig mit einem Meſſer, aber nicht durchſchneiden, auch in der Mitte ein Hütchen machen, ſie mit Ey beſtreichen und im Ofen baken.

Torte von Forellen, wie die von Lachs in geſchnittenen Scheiben. S. unten.

Torte, Erdbirn-. Man ſchält ſie, ſiedet ſie, nur nicht gar weich, ſchüttet ſie durch einen Durchſchlag, und läßt ſie recht ablaufen. Dann reibt man ſie auf einem Reibeiſen, und nimmt zu einem halben Pfund Zuker ein halb Pfund geriebene Erdbirn. Dieſe zwey Stüke zuſammen rührt man mit acht Eyern an, und ſchlägts ſtark wie eine Mandeltorte. Mann beſtreicht einen glatten Model, beſtreut ihn mit Semmelmehl. Ehe man den Teig einfüllt, reibt man eine ganze Citrone, und ſchneidet das Mark davon. Ehe man es einfüllt, rührt man es darunter, und bakts im Ofen.

Torte, franzöſiſche. Zu einer groſſen reibt man ſechs Loth Schmalz in einem Näpfchen ſauber ab, rührt drey Viertelpfund klein geſtoſſene abgezogene Mandeln darein, rührts eine halbe Stunde, ſchneidet von zwey Citronen die Schaalen klein, drükt auch den Saft daran, thut ein halb Pfund fein geſtoſſenen Zuker dazu, und rührts noch eine halbe Stunde. Hierauf thut man ein Viertelpfund ſchön Mehl darein, und rührt, bis es untereinander kommt, beſtreicht ein flach Tortenblech mit Butter, ſtreicht von dem Teig den Boden auf, füllt es mit eingemachten von andern Teig, macht ein doppelt Gitter, und bakts langſam.

Torte von Gehäke. Man rührt ein Pfund klein gehakte Mandeln mit geriebenen Citronenſchaalen, einem Quintchen Zimmet, Muſcatenblüthe, auch ein halb Pfund geſtoſſenen Zuker, zwey Loth Zimmetwaſſer, ein Viertelpfund klein und würflicht geſchnittenen Citronat wohl untereinander, füllt dieſe Fülle, bey der man den Zuker nicht ſparen muß, in eine Torte, bakt ſie nicht lange, ſondern belegt ſie mit Eis, und ziert ſie mit eingemachten Citronenſchaalen und Citronat.

Torte von friſchen Johannisbeeren. Man reinigt ſie und thut ſie in eine Schüſſel, reibt auch viel Zuker darauf; treibt

dann ein Blatt von Butterteig eines guten Meſſerrůkens dik auf, beſtreicht es mit zerklopf- ten Eyern, ſezt von Teig ein Råndchen, ſo weit die Torte ge- fůllt wird, eines halben Queer- fingers hoch, daß der Saft von den Beeren nicht herauslaufe. Endlich macht man noch ein Blatt von obigem Teig über die Torte, und fůllt dieſe mit den Beeren.

Torte von friſchen Kirſchen. Man thut die Steine heraus, ſchůttet jene in eine Schůſſel, reibt viel Zuker darauf, und wirft auch Citronenſchaalen und Zimmet daran. Darnach for- mirt man von Blåtterteig eine Torte, und fůllt ſie mit den Kir- ſchen.

Torte auf kőniglich. Man thut in den Teig eines Tortenbodens klein geſtoſſenen Zuker, låßt Milch ſieden, bis ſie dik wird, wirft Zuker, ſechs wohl gerůhr- te Eyerdotter und friſche Butter in die Milch; dieſen Rahm rich- tet man in den Tortenboden, und ſchließt die Torte wie ge- wőhnlich.

Torte von Kraftmehl. Man macht dieſes klein und ſiebt es durch. Darnach thut man drey- ſig Eyer, und zwar von funf- zehn das Weiſſe, die Dotter aber von allen in einen groſſen Topf, der in der Mitte weit, unten und oben aber eng iſt, ſchlågt die Eyer mit einem Růhr- lőffel lange Zeit ab, ſchůttet ein und ein halb Pfund klar geſieb- ten Zuker darunter, und růhrts beſtåndig; wenn es nun wieder eine Weile gerůhrt worden, nimmt man drey Viertelpfund Stårkmehl und drey Viertel- pfund ſchőn Weizenmehl, und růhrt es wieder, aber alles auf einer Seite. Inzwiſchen ſchmiert man eine Mandeltortenforme mit Butter, gießt das Abgerůhrte darein, und ſezt es in einen nicht heiſſen Ofen. Iſt es gahr, ſo dekt man oben eine Schůſſel dar- über, und kehrt es um; dann fållt die Torte heraus. Dann thut man es wieder in eine Schůſ- ſel und kehrt es nochmal um, ſo kommt die Oberſeite wieder in die Hőhe. Endlich garnirt man ſie nach Gefallen.

Torte von Krebſen. Man macht eine Krebsfarſe, thut ſie in ei- nen Reibaſch, und reibt ſie recht klein ab. Iſt ſie noch nicht ſůß und fett genug, ſo reibt man mehr Zuker hinein, und gießt mehr Krebsbutter daran. Her- nach macht man ein Blatt Teig in eine Tortenpfanne, beſtreicht es mit der Krebsfarſe über und über faſt fingersdik, fůllt es mit Eingemachten, und überzieht es mit der andern Farſe, daß ſie wie eine Paſtete ausſieht. Dann ſtreicht man ſie mit einem war- men Meſſer glatt zu, beſtreicht

ſie mit Krebsbutter, ſezt ſie in den Ofen, bakt ſie und giebt ſie warm.

Torte von gehakten Krebſen. Man ſiedet ſie, macht die Schwänze weg, hakt ſie klein, und ſchlägt ſie mit Karpfenmilch, Hechtlebern, zerſtükten Champignons, Morcheln, Trüffeln, Rezelein, Salz, Pfeffer, einem Bündchen feiner Kräuter und Butter in einen Teig, macht einen Dekel über die Torte, bakt ſie, und thut beym Anrichten Citronen- oder Pomeranzenſaft daran.

Torte von Lachs, in Scheiben geſchnitten. Man löſt die Haut ab, ſchneidet ein Stük deſſelben ganz dünn ſcheibenweis, macht eine Tortenboden von mürben Teig, belegt damit eine Tortenpfanne, hakt ein Stük Lachs mit Butter, nebſt gehakter Peterſilie, kleinen Zwiebeln, einigen Champignons und einer grünen Trüffel, wohl zuſammen, ſtößts im Mörſel, nimmts wieder heraus, legt es auf den Grund des Tortenbodens, und würzt es mit Salz, guten Gewürzen, Pfeffer und feinen Kräutern. Dann legt man die Lachsſcheiben in die Torte nebeneinander, würzt ſie unten wie oben, thut Butter oben drauf, und ein Bündchen feine Kräuter in die Mitte, ſchließt die Torte mit einem Boden, von eben dem Teig, macht einen Kranz herum, beſtreicht ſie mit geklopftem Ey, bakt ſie im Ofen, und ſezt ſie, wann ſie gahr iſt, in eine Schüſſel, öfnet und fettet ſie ab, ſchüttet Krebsragout hinein, ſchließt ſie wieder, und giebt ſie warm.

Torte von gehaktem Lachs. Man hakt ein gut Stük Lachs mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Champignons und feinen Kräutern, und ſchlägts in einen mürben Teig: thut in Stüke geſchnittene Artiſchokenböden und zerſtükte Champignons darein, füllt die Torte um und um damit, bakt ſie im Ofen, und ſchüttet beym Anrichten Citronenſaft darein.

Torte nach Leipziger Art. Man rührt ein halb Pfund Butter zu Schaum, thut ein halb Pfund zart geſtoſſene Mandeln dazu, ſchlägt auch zehn Eyerdotter, einen nach dem andern, wie auch ſechs ganze Eyer daran, ſchüttet drey Löffel voll Rahm, eben ſo viel Hefe, Muſcatenblühe, ein wenig Salz und die Schaale von einer Citrone, klein geſchnitten, daran. Endlich zukert man alles, etwa mit ein viertels Pfund, rührt es zuſammen, daß es dik wird, gießts in eine Form, und bakt es.

Torte von Mandeln und Zibeben. Man ließt ein halb Pfund Zibe-

Zibeben, und zieht ein viertels Pfund Mandeln ab, ſchneidet beydes länglicht, thut es zuſammen in einem Tiegel, gießt etwas Wein daran, ſchüttet Zuker und Citronenſchaalen dazu, und läßts auf Kohlen ein wenig dämpfen: wenn es wieder kalt iſt, füllt man es in eine Torte, und bakt ſie.

Torte, Mandel=. Man ſchält ein Pfund Mandeln, trokner ſie ab und ſtoßt ſie mit Roſenwaſſer oder Eyweis: dann rührt man die Mandeln mit drey viertels Pfund Zuker und mit funfzehn Eyerdottern an, ſchneidet auch von einer Citrone die Schaale darein; wenn es recht gerührt iſt, ſo ſchlägt man das Eyerweis zu einem diken Schaum, und rührt, nachdem der Teig dik oder nicht dik iſt, alles hinein. Hierauf ſchmiert man einen Model mit Butter, und beſtreut ihn mit Semmelmehl, füllt den Teig ein, und bakts im Ofen. Man thut auch geſchnitten Citronat und Pomeranzenſchaalen daran.

Torte, Mandel=. Man ſtößt ſechs Loth Mandeln mit Roſenwaſſer, rührt ſie mit Eyerdotter und Zuker nach Gutdünken an, thut auch geſchnittene Citronen, Zimmet, Citronat und Pomeranzenſchaalen darzu. Dieß gießt man in einen Butterteig. Wenn es über die Hälfte gebaken iſt, ſchlägt man das Eyerweis zu Schnee, und thut Zuker darein, bis es wie ein Eis iſt, und gießts auf die Torte, wo man es vollends ausbaken läßt.

Torte, Mandel= anders. Man ſchält zehn Loth Mandeln, und ſtößt ſie mit Semmelkrumen, die in Roſenwaſſer eingeweicht ſind, rührt ſolches mit einem ſtarken Vierling Zuker und ſechs Eyerdottern wohl, thut auch geſchnittene Citronen dazu. Dann ſchlägt man drey bis vier Eyerweis zu Schaum, rührts vor dem Einfüllen hinein, und füllts wie eine Mandeltorte ein.

Torte, Mandel=, flache. Man rührt zwey Eyer und drey Dotter mit ſechs Loth Zuker und einem viertels Pfund geſtoſſenen Mandeln wie zu einer Mandeltorte, thut etwas geſchnittene Citronen darein, auch Citronat und Pomeranzenſchaalen; alsdann mit einem Ey neben beſtrichene Oblaten aneinander, bis es die Größe einer Torte hat, ſchneidet es länglicht oder rund, nimmt Zukerbrod oder Biſcuit, ſchneidet es von einander Meſſerrükens dik, belegt die Oblaten damit, läßt aber einen Rand zwey Finger breit liegen, überlegt das Biſcuit mit etwas eingemachten, ſchält ſtarke vier Loth Mandeln und ſchneidets länglicht, rührt ein paar Eyweis mit

mit ein paar Händen voll Zuker, aber nicht lang, thut Citronen und Citronat darein, legt die Mandeln auf dem Rand der Torte gleich, ſo hoch es ſich giebt, herum, gießt das gerührte auf das Eingemachte, und bakt es gelb. Das Blech, worauf die Oblaten kommen, beſäet man mit ein wenig Mehl.

Torte, Mandel-gewürzte. Man ſtößt ein halb Pfund ungeſchälte Mandeln, reibt ſie nur ſauber ab, rührt ein halb Pfund Zuker mit den Mandeln und zwölf Eyern recht lang, bis der Teig recht dik iſt. Man thut Zimmet und Negelein, Citronen, und Pomeranzenſchaalen nach Belieben hinein. Man kan auch den halben Theil Eyerklar zurükbehalten und zu Schaum ſchlagen, ehe man es in den Ofen thut.

Torte von Mark. Man ſtößt ſechs kleine Zwiebak klein, thuts mit ein paar Löffeln voll Rahm, ein wenig zerlaſſener Butter, Zuker, ſechs bis acht Eyerdottern in ein Geſchirr, rührt alles wohl untereinander, ſchneidet ein gut Theil friſch Ochſenmark in feine Würfel, und thuts dazu, ſchlägt das Eyweis zu einem ſteifen Schaum, rührts zulezt auch dazu, macht ein Unterblatt von feinem Teig in eine Tortenpfanne, umkräußt den Rand, ſchüttet das Umgerührte hinein, und bakts unten und oben mit Feuer gahr, doch darf nicht allzuſtark Feuer dabey ſeyn, weil es leicht braun wird. Man giebt ſie warm.

Torte von Mark, franzöſiſche. Man ſchneidet das Rindsmark in Stüke, läßt es wohl zergehen, würzt es mit ein wenig Salz, Pfeffer, eingemachte Citronenſchaalen und andern, welches alles man vorher wohl reiben muß, auch mit geſtoſſenem Zuker, zwey darunter wohl geklopften Eyerdottern, und zwey geſtoſſenen Macronen. Dann mengt man alles untereinander, thuts in einem Tortenboden von Blätterteig, ſtreicht die Torte an, bakt ſie ein und eine halbe Stunde im Ofen, und ſchüttet vor dem Anrichten geſtoſſenen Zuker und Roſenwaſſer darein. Man kan auch das Mark mit dem übrigen Teig ſtoſſen.

Torte von Melonen. Man ſchält und ſchneidet ſie in Stüke, kocht ſie im Wein mürb, miſcht ſie mit Zuker, Zimmet und geſtoſſenem Zwiebak, und macht ſie kalt. Dann macht man eine Torte auf gehörige Weiſe davon, bakt ſie und glacirt ſie mit Zuker und Orangewaſſer.

Torte von Morcheln. Man ſäubert, weicht und hakt ſie klein, rührt ſie mit etwas ſüſſem Rahm,

einem kleinen Stükchen Butter, geſtoſſenem Zwiebak, Zuker und geriebenen eingemachten Citronenſchaalen auf dem Feuer ein wenig ab, damit es dik wird; kühlts hernach ab, und macht eine Torte davon.

Torte von Muſcatellerbirnen. Man ſchält ſie, ſchabt die Stiele und ſchneidet ſie bis zur Hälfte weg: röſtet die Birnen im Schmalz, macht einen Teig, ſtreut geröſtet Brod, geſchnittene Mandeln, nebſt Zuker und Zimmet auf den Boden, ſezt die Birnen darauf, ſo, daß die Stiele über ſich kommen, ſchüttet ein wenig Malveſier daran, und bakt die Torte im Ofen.

Torte, neapolitaniſche. Man ſtößt ein halb Pfund abgezogene Mandeln ziemlich grob, reibt einen halben diken Pfefferkuchen auf einem Reibeiſen, ſchneidet eingemachte Citronenſchaalen würflicht, aber nicht gar zu klein, und thut zwey klein geſtoſſene Muſcatennüſſe, auch ziemlich viel grob geſtoſſenenen Zuker dazu. Dies alles macht man mit dik geſottenem Zuker, daran eine eingemachte Citrone geweſen, feucht, rührts wohl untereinander, fülls in eine Torte, die entweder von Mandel- oder einem andern feinen Teig gemacht iſt, an, und oben auf die Fülle legt man dünne Schnittchen von eingemachten Citronenſchaalen. Iſt die Torte von Mandelteig, ſo kan man ſchönes Eis darauf machen.

Torte von Nüſſen. Man ſchält ein halb Pfund Nüſſe, die eine Hälfte läßt man ganz, die andere aber ſtößt man unter ein Pfund Mandeln: alsdann legt man die ganze in Wein und Zuker, auch nimmt man zu den geſtoſſenen und den Mandeln ein wenig Wein. Ferner miſcht man die geſtoſſene Nüſſe und Mandeln mit Zuker, Zimmet, Muſcatennüſſen, geriebenen Muſcatenbrod, Cardamomen, Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchaalen untereinander, und ſchüttet, wenn dieſe Fülle zu dik wäre, noch mehr Wein daran, machet hernach von ſüſſem Butterteig eine aufgeſezte Torte, und füllt ſie damit, legt die halben Nüſſe oben drauf, beſtreut ſie mit Zuker und bakt ſie im Ofen. Man kan ſie auch im Model baken.

Torte von Pfirſchen (Pferſichen). Man ſchält ſie und thut die Steine heraus, thut ſie nebſt dem nöthigen gereinigten Zuker in eine Pfanne, dekt ſie zu, ſezt die Pfanne auf ein Caßerolloch, nimmt, wann die Pfirſchen gekocht ſind, die Pfanne ab, läßt es erkalten, macht eine gewöhnliche Torte, bakt ſie im Ofen, und richtet ſie warm an.

Torte von Piſtacien. Man rührt ein gut Theil klein geſchnittene Piſtacien, etwas geſtoſſenen Zwiebak, Zuker, Zimmet, etwas ſüſſen diken Rahm, nebſt zwey bis drey Eyerdottern zu einer Marmelade ab, machts kalt, macht von einem Pfund feinen Mehl, einem halben Pfund geſtoſſenen Zuker, einem halben Pfund zart geſtoſſenen Mandeln und Eyern einen Teig, verfertigt davon eine Torte, bakt und planirt ſie nach dem Baken, und richtet ſie mit Orangeblumen an.

Torte, Guß⸗. Man ſchält und ſtößt ein halb Pfund Mandeln, rührt ſie mit einem halben Pfund Zuker, fünf ganzen Eyern und vier Dottern wie eine Mandeltorte; ſchmiert ein Blech mit Butter, legts mit Butterteig aus, füllts mit eingemachtem, thut den Guß darauf, und bakts im Ofen.

Torte, Haaſen⸗. Man zieht dem Haaſen das Fell ab, löst ihm auch die Haut ab, ſchneidet die Fleiſchſtüke davon, ſpikt ſie mit wohlgewürzten Spek, macht einen Tortenboden von mürbem Teig in die Tortenpfanne, macht einen Grund von geſchabtem Spek, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, darein, legt die Fleiſchſtüke ordentlich darauf, würzt ſie oben wie unten, thut Spekſtreifen und ein wenig friſche Butter darauf, bedekt die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, macht einen Rand herum, beſtreicht ſie mit geklopftem Ey, und bakt ſie im Ofen: ſezt ſie, wenn ſie gahr iſt, in eine Schüſſel, öfnet ſie, thut die Spekſtreifen heraus, fettet ſie wohl ab, ſchüttet Schinkeneſſenz hinein, dekt ſie wieder zu, und richtet ſie warm an.

Torte, Früchten⸗. Das Gehäk wird mit Semmelmehl, Mandeln, Zuker, Citronat und Gewürz angemacht, und mit der Brühe, worin die Früchte gedämpft worden, angefeuchtet. Die Früchte können nun alſo gedämpft, z. Ex. die Quitten und Aepfel in Wein und Zuker, alsdann mit weiſſen Piniennüßgen beſtekt werden, ehe man ſie in die Torte füllt. Die Pferſiche und Aprikoſen muß man ſchälen und einzukern, man kann auch ſpaniſchen oder andern Wein daran ſchütten; hierauf, wenn ſie eine Stunde geſtanden, den Wein davon abſeichen, ſiedend machen, die Pferſiche oder Aprikoſen in den Sud hinein werfen, ſelbige ein wenig darinn liegen laſſen, daß ſie nur etwas weich werden, und ſie auf eine Mandelfülle in die Torte legen. Dann macht man einen Tortenteig, legt die Fülle auf den Teig, und

die Früchte, z. Ex. Quitten, Aepfel, Prunellen, Hagebutten, Aprikoſen und Weichſel darauf, beſtreicht den Teig neben herum mit einem Ey, macht den Dekel darüber und bakt ſie.

Torte, Hecht=. Man richtet die Hechte gehörig zu, und löſt die Gräten von der Seite des Rükens ab, ſchneidet ſie in länglichte Stüke eines Fingers lang, wellt ſie in laulichtem Waſſer, und ein wenig unzeitigem Traubenſaft auf, legt ſie mit Butter, Karpfenmilch, Trüffeln, Champignons und Spargelſpizen in eine Caßerole, thut während dem Kochen einige Scheiben von einer Citrone dazu, würzt das Ragout mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß, Negelein, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern. Iſt es gahr, ſo macht man eine kleine Fülle von Karpfen= oder Aalfleiſch, würzt ſie wohl, macht ſie mit Fiſch= oder heller Erbſenbrühe und geweichten Semmelkrumen diklicht, macht von mürbem Teig eine Torte in die Tortenpfanne, belegt den Boden mit beſagter Fülle, ſchüttet das Hechtragout darüber, ſchließt die Torte mit einem Dekel von eben dem Teige, macht ſie bey gelindem Feuer gahr, richtet ſie mit Citronenſaft an, und giebt ſie warm.

Torte, Hechtleber=. Man wellt ſie im Waſſer auf, wirft ſie in kalt Waſſer, thut ein Stük Butter einer Nuß groß, in eine Caſſerole, ſezt ſie zum Feuer, und thut, wenn die Butter zergangen iſt, ſo viel Mehl, als man zwiſchen zwey Fingern faſſen kann, dazu, und rührt es beſtändig um. Wenn es nun braun iſt, thut man Champignons und Trüffeln dazu, ſchwenkt ſolche ſieben bis achtmal darinn um, und würzts mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter; ſchüttet hernach etwas Fleiſchbrühe daran, läßt es zuſammen gelind kochen, fettet und ſchäumt es wohl ab, thut, wenn es recht eingekocht iſt, die Hechtlebern dazu, läßts noch weiter gelind kochen, machts mit einem Krebs= oder andern Coulis diklicht, oder richtet eine diklichte Brühe von Eyerdottern und Rahm dazu zu, und wann es dik genug iſt, nimmt man es ab, und läßts erkalten. Dann macht man eine Torte, und verfährt, wie eben bey der Hechttorte geſagt worden, nur daß man zulezt von dem hellen Krebscoulis hinein ſchüttet.

Torte, Himbeer=, wird gemacht, wie die **Torte, Erdbeer=.** S. daſelbſt.

Torte, Hühner=. Man nimmt ſie aus, und puzt ſie, zieht die Haut davon, und verſchneidet ſie in Viertheile: macht einen

Tortenboden von gemeinem Teig, macht unten drinnen einen Grund von geſchabtem Spek, würzt es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, legt die Hühner in der Torte darauf, belegt ſie mit Hahnenkämmen, Kalbsprieſen, Trüffeln und Champignons, würzt ſie oben wie unten, thut Spekſtreifen, Kalbfleiſchſcheiben und friſche Butter darauf, ſchließt die Torte mit einem Dekel von eben dem Teig, macht einen Rand herum, beſtreicht ſie mit geklopftem Ey, bakt ſie im Ofen, und ſezt ſie, wenn ſie gahr iſt, in eine Schüſſel, öfnet ſie, thut die Spekſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus, fettet ſie wohl ab, ſchüttet Kalbfleiſch- und Schinkencoulis daran, dekt ſie wieder zu, und richtet ſie warm an.

Torte, Kalbsnieren, von gehakten und gekochten Kalbsnieren. Man kocht und hakt ſie, und thut ſie in einen Tortenboden mit ein wenig Butter, zwey geſtoſſenen Makronen, Salz, Pfeffer, geſtoßnen Zuker und geſtoßnen eingemachten Citronenſchaalen. Dann macht man einen Dekel von mürbem Teig drüber, bakt die Torte drey viertel Stunden im Ofen, gießt beym Anrichten Pomeranzenblüthwaſſer und Citronenſaft darein, und beſtreut ſie oben mit Zuker.

Torte, Heſen-. Man nimmt ein viertels Pfund Schmalz zu einem viertel Pfund Mandeln, rührt es wohl ab, ſchlägt acht Eyer, eines nach dem andern, hinein, und wenn ſie abgerührt ſind, ſchüttet man drey Löffel voll Rahm drein, und rührts wohl ab. Hierauf gießt man drey bis vier Löffel wohl abgewäſſerte Hefe darein, ſalzt es, thut ein Pfund Mehl dazu, rührts wohl ab, alsdann die zartgeſtoßne Mandeln, und zulezt Krebsbutter. Ferner ſchmiert man einen Tortenmodel wohl mit Butter, ſchüttet den Teig hinein, läßt ihn auf dem Ofen gehen, bis er voll iſt, hernach bakt man ihn langſam, und vor dem Anrichten ſtreut man Zuker darauf.

Torte, Kalbsprieſen-. Man wellt Kalbsprieſen oder Rippen in warmem Waſſer auf, thut ſie mit würflicht geſchnittenen Champignons, friſcher Butter, geſtoßnem Spek, Salz, Pfeffer, geſtoßnen Negelein, einem Stük grüner Citrone und einem Bündchen feiner Kräuter in einen Tortenboden von feinem Teig: macht einen Dekel von eben dem Teige darüber, ſtreicht die Torte an, bakt ſie über eine Stunde im Ofen, und ſchüttet, wann ſie gahr iſt, Citronenſaft oder Jus von Kalb- oder Hammelfleiſch daran, und giebt ſie warm.

Torte, Karpfen=. Man ſchuppt und nimmt ihn aus, ſticht ihm die Ohren aus, ſpaltet und ſchneidet ihn in Scheiben, macht einen Tortenboden von halben blättrigen Teige, belegt eine Tortenpfanne damit, leget in ſelbige unten eine Fülle von Aal zum Grund, würzt ſie mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thut die Karpfenſtüke darauf, würzt ſie oben, wie unten, legt friſche Butter drauf, ſchließt die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, macht einen Kranz herum, beſtreicht ſie mit geklopften Eyern, und bakt ſie im Ofen, ſezt ſie hernach in eine Schüſſel, öfnet und fettet ſie ab, ſchüttet ein Ragout von Karpfenmilch hinein, dekt ſie wieder zu, und richtet ſie warm an.

Torte, Kirſchenmuß=. Man ſchüttet Kirſchenmuß in eine Schüſſel, und gießt, wenn es recht troken worden iſt, ein wenig Wein daran, würzt es mit Zuker, Negelein und Citronenſchaalen, rührt dieſes untereinander, füllt das Kirſchenmus in einen Blätterteig, macht die Torte fertig, und verfährt dabey, wie gewöhnlich.

Torte, Kraft=. Man ſchlägt ſechzehn Eyerdotter in einen Reibaſch, thut ein Pfund geriebnen Zuker dazu, und rührt beydes mit einem Kochlöffel wohl untereinander. Sodann thut man nach und nach ein Pfund gut Kraft= (Stärk=) Mehl unter obiges, rührts wohl untereinander, bis es etwas diklich wird, und der Teig etwas Blaſen bekommt. Hernach nimmt man das weiſſe von den ſechzehn Eyern, thut es in einen reinen, wohl ausgetrokneten Topf, worinn kein Fett geweſen, quirlt es ſo lang, bis es zu Schnee und ſo dik wird, daß der Quirl darinn ſtehen kan, ſchüttet dieſes Eyweis zu obigem Teig, und ſchlägt es ſchnell untereinander, bis es wieder Blaſen giebt. Dann thut man ein Loth Fenchel, ein Loth Coriander, ein halb Loth Negelein und ein halb Loth Muſcatenblüthen, jedes vorher etwas gröblicht geſtoſſen, untereinander, und rührts zulezt wohl in den Teig. Dann ſchmiert man die Form innwendig mit Butter, gießt den Teig etwas über halb in die Form, und bakt ihn gleich, daß er auflauft.

Torte, Körbelkraut=. Man macht einen ſüßen Butterteig in einen Model, zieht zwölf Loth Mandeln ab, und hakt ſie klein, lieſt Körbelkraut ſauber, wäſcht und hakt es klein, röſtet es ein wenig in Butter, rührts unter die Mandeln, ſchüttet eine halbe Nöſſel Milch dazu, ſchlägt ſechs Eyer darein, thut geriebne Semmeln,

mel, ein halb Pfund Zuker, und ein wenig Salz daran, ſchüttet alles in einen Tiegel, und rührt es beſtändig über dem Feuer, bis es kalt worden iſt. Dann macht man einen ſüſſen Butterteig in einen Tortenmodel, legt die Fülle darauf, und bakts im Ofen.

Torte, Laberdan=. Man kocht zwey Schwänze von Laberdan in ſiedendem Waſſer, macht länglichte Stüke davon, richtet eine Soſe mit ein wenig Mehl, friſcher Butter, gehakten Trüffeln, Champignons und Peterſilie zu, würzt ſie mit Pfeffer und Muſcatennuß, legt die Fiſchſtüke in die Soſe, und läßt ſie darinn bey gelindem Feuer kochen, und dann kalt werden. Hierauf belegt man eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteig, und macht auf demſelben einen Grund von gehakten Karpfen, legt die Laberdanſtüke darauf, macht einen Dekel von eben dem Teig darauf, bakt die Torte im Ofen gahr, ſezt ſie in eine Schüſſel, öfnet ſie, ſchüttet ein Ragout von Krebſen oder Muſcheln, auch von Karpfenmilch darein, ſchließt ſie wieder und giebt ſie warm.

Torte, Leber=. Man macht einen Tortenboden von mürbem Teig, legt ihn in eine Tortenpfanne, und macht eine Lage von geſchabtem Spek, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt: Hierauf legt man die fetten Lebern ordentlich nebeneinander auf dieſe Lage, mit Hahnenkämmen, grünen Trüffeln und Champignons, in die Mitte aber thut man ein Bündchen gute Kräuter, würzt es oben wie unten, bedekt es mit Spekſtreifen und dünnen Kalbfleiſchſcheiben, ſchließt die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, beſtreicht ſie mit Ey, und bakt ſie im Ofen. Nachher ſezt man ſie in eine Schüſſel, öfnet ſie, nimmt die Spekſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus, fettet ſie wohl ab, ſchüttet Schinkeneſſenz hinein, dekt die Torte mit ihrem Dekel zu, und richtet ſie warm an.

Torte, Lerchen=. Man legt ſie, ſauber gepuzt, in eine Tortenpfanne auf einen Teig, wie bey der **Torte von Wachteln** weiter unten gezeigt wird, mit geſtoßnem Spek, Mark, fetten Lebern, Salz, Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter. Nach dieſem ſchließt man die Torte mit einem Dekel von eben ſo feinem Teig, bakt ſie anderthalb Stunden, wann ſie gahr iſt, öfnet man ſie, ſchüttet eine Soſe mit geſchmolznem Spek, geröſtetem Mehl, Capern und Citronenſaft darein, und giebt ſie warm.

Torte, Linzer-. Man nimmt drey viertels Pfund abgezogene Mandeln, drey viertels Pfund Butter, drey viertels Pfund fein Mehl, drey viertels Pfund Zuker, die Schaale von einer Citrone und acht Dotter. Die Mandeln ſtößt man mit einer Theetaſſe Rheinwein, das Mehl ſchüttet man auf einen Tiſch, zupft die Butter hinein, thut das übrige dazu und macht einen Teig davon. Man beſtreicht ein Papier mit Butter, rollt ein Stük vom Teig eines Fingers dik darauf aus, und ſchneidet einen Boden davon. Man legt eingemachtes darauf, rollt den übrigen Teig aus, belegt die Torte damit, wie ein Gitter, beſtreicht ſie mit Eyweisſchaum, und bakt ſie eine gute Stunde im Ofen.

Torte, Lungen-. Man ſiedet eine Kalbslunge weich und läßt ſie kalt werden, hakt ſie dann klein, röſtet ein gerieben Eyerbrod in Butter, thut es in ein Geſchirr, nebſt drey Eyern, Salz, Ingber, Roſinen, Zuker, Zimmet und klein geſtoßnen Mandeln, rührt alles untereinander, macht einen Butterteig in eine Tortenpfanne, füllt die angemachte Lunge hinein, und bakt die Torte gelb. Man kann dieſe Torte auch in kleine Mödel füllen.

Torte, Macronen-. Man macht einen Macronenteig, nimmt aber nicht auf jedes Pfund Mandeln ein Pfund Zuker, ſondern nur die Hälfte. Man rührt nemlich ein Pfund geſtoßne Mandeln mit einem halben oder ein viertels Pfund geriebnen feinen Zuker in der Caßerole auf dem Feuer ein wenig ab, kühlt es ab, ſchlägt das weiſſe von ſechs Eyern zu ſteifem Schaum, rührts mit geriebnen Citronenſchaalen untereinander, macht in eine Tortenpfanne einen Boden von Butterteig, umkräuſelt den Rand, ſtreicht den Macronenteig eines kleinen halben Fingers dik darüber her, machts oben glatt, ſchlägt ein Eyweis mit ein wenig Zuker und Roſenwaſſer klein, beſtreichts oben damit, bakt die Torte langſam und placirt ſie, beſtreut ſie auch mit buntem Streuzuker.

Torte, Nudel-. Man nimmt drey viertels Pfund abgezogene Mandeln, ſtößt die Hälfte davon klein, und feuchtet ſie mit Limonienſaft an, ſchneidet die andere Hälfte geſtiftelt, thut die geſtoßne Mandeln nebſt einem halben Pfund Zuker, auch vier Eyern, dazu, rührts eine halbe Stunde, macht von Mehl und zwey Eyern, mit ein wenig Zuker vermiſcht, geſchnittene Nudeln, bakt ſie weiß aus Schmalz, zerbricht ſie, wie die geſtiftete Mandeln, rührt alle beyde Stüke ins abgetriebene, belegt ein ge-

geſchmiert flach Tortenblättchen mit Oblaten, füllt das Abgerührte darein, macht den Reif herum, und bakt es langſam im Ofen.

Torte, Oblaten-. Man reibt ein halb Pfund Mandeln klein, thut ein Loth Zimmet, ein halb Loth Negelein, ein halb Pfund klein geſtoßnen Zuker, ein halb Loth Muſcatennuß, ein Loth Muſcatenblüthen, ein viertels Pfund Citronat, von fünf Eyern das weiſſe, die Schaale von einer Citrone und von einer ſüßen Pomeranze dazu. Die eine Hälfte davon ſchneidet man ganz klein, die andere aber länglicht, und rührt dies alles untereinander. Hernach beſtreicht man ein Blech mit Butter, legt die Oblaten darauf, macht einen Rand von Teig herum, thut das obige auf die Oblate, und bakts in der Hize ſchnell, daß es oben gelb wird. Endlich wird der Rand vom Teig wieder abgemacht.

Torte, Pomeranzen-. Man macht von etlichen Pomeranzen die Schaalen ab, ſchneidet das innwendige in Scheiben oder Stüke, thut die Kerne heraus, mengt ſie mit Zuker, Zimmet, klein geſchnittenen Piſtacien und geſtoßnem Zwiebak an, und verfertigt eine beliebige Torte davon.

Torte, Quitten-, mit einem Guß. Man ſiedet etliche Quitten, ſchält und ſchabt ſie, kocht das Mark in geläutertem Zuker und Citronen, ſchmiert ein Beken mit Butter, beſtreuts mit Semmelmehl und legts mit Butterteig aus. Dieſen Boden überſtreicht man von den gekochten Quitten, wovon aber noch drey bis vier Löffel übrig ſeyn müſſen, man rührt ſie mit ein viertels Pfund Mandeln, Zuker nach Gutdünken, drey ganzen Eyern, und dem gelben von dreyen an, bis es loker iſt, es kommt auch etwas geſchnittene Citronen und Citronenſaft darein, welches man auf die Quitten gießt. Hierauf nimmt man zwey Hände voll gerieben Eyerbrod, miſcht Zuker und Zimmet darunter, ſtreut es Fingers dik auf den Kuchen, überlegt den Kuchen mit ganz dünn geſchnittenen Scheibchen Butter und bakt ihn im Ofen.

Torte, Rebhühner-. Man rupft, puzt und nimmt junge Rebhühner aus, thut die Lebern heraus, macht eine kleine Fülle, wie zur Torte, Wachtel-, füllt den Leib der Rebhühner damit, macht einen Tortenboden von mürbem Teig in eine Tortenpfanne, legt auf denſelben eine Lage von geſchabtem Spek, mit Salz, Pfeffer, gutem Gewürz und feinen Kräutern gewürzt, legt die jungen Rebhühner mit einigen kleinen

Champignons und grünen Trüffeln darauf, würzt ſie oben wie unten, bedekt ſie mit Spekſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben, ſchließt die Torte mit einem Dekel von eben dem Teig, macht einen Rand herum, beſtreicht ihn mit geklopftem Ey, und bakt ſie im Ofen. Iſt ſie gahr, ſo ſezt man ſie in eine Schüſſel, thut die Spekſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus, fettet die Torte wohl ab, ſchüttet ein braun Rebhühnercoulis hinein, dekt ſie wieder zu, und giebt ſie warm.

Torte, Reis-. Man wäſcht ein halb Pfund Reis wohl, thuts in einen Tiegel, ſchüttet eine halbe Maas guten alten Wein daran, läßt es auf der heiſſen Aſche, daß der Reis aufquillt und nicht kocht, ſo lange ſtehen, bis er weich iſt. Dann läutert man ein halb Pfund Zuker in einer meſſingnen Pfanne, ſchneidet von zwey Citronen die Schaale würflicht, thut dies nebſt dem gekochten Reis mit dem Saft und Mark der Citronen in den Zuker, und läßts darinn kochen; iſt es zu dik, ſo nimmt man noch ein wenig Wein; man läßt es neben an der Pfanne mit Fleiß ein wenig braun werden, damit im Umrühren die Fülle ein wenig gelb davon wird, (man muß auch Citronat darein ſchneiden) füllt es in eine Torte, ſtreut Zuker und Zimmet darauf, und belegt es wieder mit ausgeſchnittenen Butterteig.

Torte, Rahm-. Man ſchlägt acht Eyer in einen Nöſſel guten Rahm und quirlt ſie klar ab. Hernach gießt man dies in einen Tiegel, (man kann auch ein wenig Roſenwaſſer darunter gieſſen) ſezts aufs Feuer und rührts, bis es anfängt zu ſieden, daß es zuſammenfährt. Dann ſchüttet man es in einen Durchſchlag, daß das Lautere davon laufe. Nun thut man das Zuſammengeronnene in einen Reibaſch, und reibts mit ein paar rohen Eyern klar ab, vermiſcht das Abgeriebene mit kleinen Roſinen, Zimmet, Zuker, geſchnittenen Mandeln und Citronenſchaalen, macht die Torte wie andere, und bakt ſie recht aus.

Torte von kleinen Roſinen. Man lieſt und wäſcht ein halb Pfund Roſinen, ſezt im Tiegel Wein mit Zuker vermiſcht auf Kohlen, thut die Roſinen darein, läßt ſie eine Weile dämpfen, wirft etwas klein geſchnittene Citronenſchaalen daran, und läßts darnach wieder kalt werden. Dann macht man eine Torte von Blätterteig, und bakt ſie gelb im Ofen.

Torte, Rindszungen-. Man ſchneidet eine eingeſalzene Ochſenzunge in dünne Scheiben, legt ſie in eine Tortenpfanne auf einen

nen mürben Teig, würzt es mit Salz, Pfeffer, ein wenig geſchmolzenen Spek und guten Kräutern, dekts mit eben dem Teig zu, bakts eine gute halbe Stunde im Ofen, gießt, wenn ſie halb gahr iſt, ein halb Glas guten Wein daran, bakt die Torte vollends, und thut vor dem Auftragen Citronenſaft daran.

Torte, Rüben-. Man bratet weiſſe Rüben recht, ſchneidet ſie zu breitlichen dünnen Schnitten, zukert ſie ein wenig, füllt ſie ſo in einen niedrigen Tortenboden der von Butterteig iſt, ein, und legt viel Butter in die Mitte und oben darauf. Soll ſie nicht ſüß ſeyn, ſo nimmt man ſtatt Butter und Zuker gut geſotten Rindsfett oder ziemlich viel klein geſchnitten Rindsmark.

Torte, Sand-. Man rührt ein Pfund ausgewaſchene Butter zu Schaum, ſchlägt nach und nach zehn Eyer nebſt einem Pfund klein geſtoſſenen Zuker und Citronenſchaalen dazu, rührt ein halb Pfund Stärkmehl darein, und bakt es langſam in einem Model.

Torte, Schildkröten-. Man ſiedet die Schildkröte, wenn man ihr Kopf und Füße abgeſchnitten hat, in Wein und Waſſer ſo lang, bis ſie die Schaale verläßt, ſchlägt ſie in einen feinen Teig, thut aber ja die Galle vorher weg. Dann würzt man ſie mit Salz, Pfeffer, Muſcatennuß und feinen Kräutern, thut ein wenig gerieben Brod, ſehr wenig Butter, Krebsſcheeren und Schwänze, Capern, kleine Zwiebeln, Morcheln und Champignons dazu, macht einen Dekel von eben dem Teig darauf, und thut vor dem Anrichten Citronenſaft daran.

Torte von weſtphäliſchen Schinken. Man ſchneidet ein Stük von einem abgeſottenen weſtphäliſchen Schinken in dünne Scheiben, oder hakts auch klein, belegt eine Tortenpfanne mit einem Boden von feinen Teig nebſt friſcher Butter, einem Lorbeerblatt, wie auch etwas klein geſchnittenen feinen Kräutern, würzts mit Pfeffer, macht einen Dekel von eben dem Teig darüber, ſtreicht ihn an, bakt die Torte eine halbe Stunde im Ofen, thut, wenn ſie gahr iſt, Citronenſaft und Jus von Hammelfleiſch mit ein wenig Schalotten daran, und giebt ſie hin.

Torte, Schleyen-. Man ſpaltet abgeſottene und ausgenommene Schleyen voneinander, ſchneidet ſie in vier Theile, macht einen nicht zu diken und zu dünnen Tortenboden von mürben Teig, belegt eine Tortenpfanne damit, thut ein wenig Butter auf den Grund, würzts mit Salz,

Salz, Pfeffer, guten Gewürz und feinen Kräutern, legt die Schleyen darein, würzts oben wie unten, thut Champignons nebſt einem Bündchen feiner Kräuter dazu, bedekt alles mit friſcher Butter, ſtreut ein wenig gehakte Peterſilie und kleine Zwiebeln darauf, ſchließt die Torte mit einem Dekel von eben dem Teig, ſchlägt den Rand herum in die Höhe, beſtreicht die Torte mit geklopftem Ey, und bakt ſie im Ofen. Iſt ſie gefärbt, ſo ſezt man ſie in eine Schüſſel, öfnet und fettet ſie ab, ſchüttet ein Krebsragout oder ein Ragout von Fiſchmilch darein, thut den Dekel wieder darauf, und trägt ſie warm auf.

Torte, Schmalz-, auf wieneriſch. Man treibt ein halb Pfund friſch Schmalz ſchön pflaumig ab, thut acht Eyerdotter und zwey ganze Eyer, auch ein halb Pfund klein geſtoſſene Mandeln darein, rührts eine ganze Stunde, thut klein geſchnittene Limonienſchaalen darunter, rührts mit drey Viertelpfund ſchön Mehl untereinander, nimmt ein flach Tortenblättchen, ſtreicht den Boden auf, füllts mit eingemachten Sachen, macht von andern Teig ein Gitter, und bakts im Ofen.

Torte, Spargel-. Man ſchneidet alles Grüne vom Spargel weg, wellt ihn auf, wirft ihn in kalt Waſſer, thut friſche Butter in der Gröſſe von zwey welſchen Nüſſen in eine Caßerole, ſezt ſie zum Feuer, thut zu der geſchmolzenen Butter ſo viel Mehl, als man zwiſchen zwey Fingern faſſen kann, rührts um, gießt, wenn es braun iſt, ein wenig Fleiſchbrühe daran, würzts mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter, und thut die Spargelſpizen dazu. Wenn ſie gahr ſind, macht man das Ragout mit einem braunen Coulis diklicht, nimmt es weg und läßts kalt werden, belegt eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteig, ſchüttet das Ragout von Spargel hinein, ſchließt die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, macht einen Kranz um die Torte, beſtreicht ſie mit geklopftem Eyerdotter, bakt ſie im Ofen, und richtet ſie warm auf eine Schüſſel an.

Torte, Spek-. Man ſiedet ein halb Pfund friſchen ungeſalznen Spek im Waſſer, daß er weich werde, macht ihn kalt und ſtößt ihn in einem Mörſel recht wohl. Dann weicht man Krumen von zwey Semmeln mit Milch, drükt ſie aus und ſtößt ſie mit, ſchlägt, wenn es wohl zuſammengeſtoſſen iſt, vier Eyer und vier Dotter daran, ſchüttet zwey Löffel voll Milchrahm, Zuker, Gewürz, klein

klein geſchnittene eingemachte Citronenſchaalen dazu, macht einen mürben Teig, wälgert ihn dünn aus, thut die Fülle darein, ſtreut Zuker darauf und bakts im Ofen.

Torte, wilde, Tauben-. Man nimmt ſie aus, zerquetſcht ihnen die Bruſt, legt ſie in einen Tortenboden von feinem Teig mit einem Stük friſcher Butter, geſtoſſenen Spek, Rindsmark, Morcheln, Champignons, Lorbeerblätter, Artiſchokenböden, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, macht einen Dekel von eben dem Teig darüber, ſtreicht ſie an, bakt ſie drey Stunden im Ofen, und thut vor dem Anrichten Citronenſaft darauf.

Torte von ſauerſüßen Sachen. Man nimmt ein Glas voll Citronen- oder Traubenſaft auf ein Viertelpfund Zuker, und rührts auf dem Feuer ab, bis es auf die Hälfte eingekocht iſt; dann ſchlägt man ſechs Eyerdotter mit ein oder einen und einen halben Nößel Rahm klein, rührts mit ein wenig Butter, Zimmet, Orangenwaſſer, Citronenſchaalen und noch mehr Zuker auf dem Feuer zuſammen, bis es dik wird, läßt es kalt werden, und verfertigt mit Blätterteig eine Torte davon.

Torte von Spinat. Den Spinat lieſt und wäſcht man ſauber, ſezt Waſſer aufs Feuer, wirft ein wenig Salz darein, und thut, wenn es ſiedet, den Spinat hinein, daß er weich koche, ſeigt ihn ab, drükt ihn aus, und ſchneidet ihn ganz klein. Hernach ſezt man in einem Tiegel Butter zum Feuer, ſchüttet den Spinat hinein, läßt ihn ein wenig ſchweiſſen, wirft kleine Roſinen, Muſcatenblüthe und ein wenig geriebene Semmel daran, gießt etliche Löffel voll ſüßen Rahm dazu, läßt ihn ganz troken werden, thut ihn wieder in einen Reibaſch heraus, ſchlägt ſechs Eyer daran, legt auch etwas Zuker, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrükte Semmel dazu, und rührts wohl durcheinander. Die Torte macht man wie die von Krebſen, nur daß man ſtatt der Krebsbutter andere Butter nimmt. Dann richtet man ſie warm an.

Torte mit Wachteln. Man rupft und nimmt dieſe Vögel aus, thut die Lebern heraus und die Galle davon, hakt die Lebern mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, ein wenig Schinken, Spek, Peterſilie, kleinen Zwiebeln und Champignons recht zart, und ſtößts mit zwey Eyerdottern in einem Mörſel, nimmts heraus und füllt den Leib der Wachteln damit. Hierauf beſtreut man eine Tortenpfanne mit Mehl, macht einen in der Dike mittlern Boden von feinen Butterteig, macht dar-

darinn ein klein Beet von geſchabten Spek, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muſcatennuß gewürzt, legt die Wachteln darauf, und zwar mit Kalbsprieſen, Hahnenkämmen und kleinen Champignons, würzt ſie oben wie unten, legt ein Bündchen feine Kräuter in die Milch, bedekt ſie mit Spekſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben, ſchließt die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, formirt den Rand nach Belieben, beſtreicht ſie mit geklopften Ey, und bakt ſie im Ofen. Iſt ſie gahr, ſo ſezt man ſie in eine Schüſſel, öfnet ſie, nimmt die Spekſtreifen und Kalbfleiſchſcheiben heraus, fettet ſie wohl ab, ſchüttet Schinkeneſſenz hinein, dekt ſie zu, und richtet ſie warm an.

Torte von Trauben. Man zupft von den Trauben die Beere, wenn ſie noch etwas härtlich ſind, ab, thut ſie mit etwas zart geriebenen Zuker in eine Pfanne, macht ſie über Kohlen gemach warm, bis ſie etwas Saft von ſich geben und den Zuker erweichen; dann nimmt man ſie heraus, ſiedet det den Saft etwas diklicht ein, und läßt ihn erkalten, macht einen Butterteig in einen Model, füllt klein geſtoſſene Mandeln mit Brod und Zuker vermiſcht, darein, thut die Beere darauf, ſchüttet den eingekochten Zuker darüber, und bakt die Torte im Ofen.

Torte, Wiener. Man wäſcht Zibeben und Roſinen, kocht ſie mit ein wenig Wein und Zuker ab, daß ſie nur aufquellen; macht einen Hefenteig, nemlich ein halb Pfund Butter mit drey ganzen Eyern und drey Dottern gerührt, ein und einen halben Löffel voll Bierhefe, drey Viertelpfund Mehl, ein wenig Salz und etwas Zuker. Dies macht man mit Milch vollends an, daß der Teig in der Dike recht iſt, und klopfts wohl. Wenn der Teig ein wenig gegangen, wellt man einen Boden in ein kupfern Beken völlig meſſerrükensdik aus, das Beken ſchmiert man vorher mit Butter; dann thut man die gekochte Zibeben und Roſinen auf dem Teig herum, ſtreut ein wenig geſchnittene Mandeln, Citrone, Citronat und Pomeranzenſchaalen, Zuker und Zimmet darauf, macht kleine Striemen von Hefenteig und ein Gitter darauf, und eben ſo neben herum anſtatt des Randes; läßts noch einmal gehen, beſtreichts mit Eyern und beſtreuts mit Zuker, und bakts im Ofen.

Torte von Zimmet. Man ſchält und ſtößt ein halb Pfund Mandeln klein, rührts mit zwölf Loth Zuker und ſieben bis acht Eyerdottern. Dann ſchneidet man von einer Citrone die Schaale klein, wäſcht vier Loth Roſinen ſauber, thut ein völlig halb Loth

Zimmet darein, ſchlägt das Weiſſe von den Eyern zu Schaum, rührt es bis auf etwas weniges darein, belegt ein Beken mit Butterteig nach Gutdünken, gießt dieſe Fülle darein, und bakts langſam.

Torte von Zuker. S. Zukertorte.

Traganteis. Man weicht den Tragant über Nacht in Roſenwaſſer ein, drükt ihn durch ein Tüchlein und rührt Zuker darein, daß es ein diker Brey wird. Man braucht dies Eis Confituren zu glaciren.

Tragantteig. Man ſtößt ein Loth Tragant klein, ſchüttet vier Loth halb friſch und halb Roſenwaſſer daran, preßt es durch ein zart Tuch, reibt ihn auf einem zarten Marmorſtein, miſcht ein Viertelpfund geſiebten ſchönen Zuker, zwölf Loth geſiebt fein Mehl, und zwar vom Mehl einen Löffel voll auf einmal, und dann ein klein Löffelchen voll Zuker, eins ums andere untereinander, bis der Teig feſt wird.

Trappenpaſtete. Man weidet den Trappen aus, nachdem ſein Fleiſch gehörigermaſſen wild und ihm der Magen ausgeſchnitten worden; zerſchlägt ihn die Keulenknochen, ſpikt ihn mit Mittelſpek, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Negelein, geſtoſſenen Muſcatenblüthen und Lorbeerblättern, thut in die Paſtete viel geſtoſſenen Spek und Spekſchnitten, macht die Paſtete wie gewöhnlich, und bakt ſie wenigſtens vier Stunden.

Traubenkuchen. Man macht ſie wie die Kirſchenkuchen. Man nimmt aber auch ſtatt des Guſſes ein paar Hände voll geriebene Semmeln, eine Hand voll geſtoſſene Mandeln ſamt der Schelfe, eine Hand voll Zuker und ein wenig Zimmet. Dies thut man meſſerrükensdik auf den Kuchen herum, legt ganz dünne Schnitten Butter darauf, beſtreuts nochmal mit Zuker, und bakts im Ofen.

Traubenküchlein. Man macht vier Löffel voll Mehl mit ſüßer Milch, wie einen diken Klöschensteig an; dann wird ein Stüklein Schmalz einer groſſen welſchen Nuß groß, ſiedend darein gemacht, zwey ganze Eyer und zwey Dotter darein gerührt; der Teig muß wie ein Apfelſchnizteig ſeyn. In dieſe Maſſe nun rührt man einen Teller voll Traubenbeere; das Schmalz macht man in der Pfanne ſiedend heiß, taucht einen Schaumlöffel darein, den man wieder ablaufen läßt; jene legt man halbvoll in das ſiedende Schmalz, aber ſo, daß es nicht zu dik aufeinander kommt. Iſt es auf beyden Seiten rösch gebaken, ſo legt man es auf Brodſchnitten, und beſtreuts mit Zuker

ker und Zimmet. Das Schmalz muß man mit einem andern Schaumlöffel wieder wohl abſchaumen. Alle andermal nimmt man ein Stükchen friſches dazu, und immer recht heiß, ſonſt giebt es lauter Schaum. Man kann aber eine Pfanne nehmen, worinn zwey bis drey Küchlein auf einmal gebaken werden.

Traubenſulze. Man macht ſie von Muſcateller- oder Sibeertrauben. Dieſe zerdrükt und preßt man aus, zu einer halben Maas Saft nimmt man eine proportionirte Menge Kalbsfüßſulze, von einer Citrone nur den Saft, und Zuker, bis es ſüß genug iſt. Wenn es miteinander geſotten hat, wird es durch ein Tuch filtrirt.

Tunkgebakenes. Man macht drey gute Löffel voll Mehl mit drey Eyern und einem Dotter, ein wenig Zuker und Milch an, daß es wie ein diker Flädleinsteig iſt. Den Model macht man im Schmalz heiß, und tunkt ihn, wenn er abgeloffen iſt, in den Teig, welcher halb gebaken, von dem Model abgeſchüttelt und vollends gelb gemacht, auch mit Zuker und Zimmet beſtreut wird.

Triſanet von gebähten Semmeln. Man ſchneidet Semmeln ſcheibenweis, bäht ſie auf dem Roſt gelb, legt ſie in einen Tiegel, ſtreut von dem Triſanet oben darauf, gießt guten Wein darüber, daß die Semmeln aufquellen, und läßt ſie eine gute Weile liegen. Nach dieſem beſtreut man eine Schüſſel mit dem vorigen Vermiſchten, legt eine Lage von den eingeweichten Semmeln, ſtreut wieder das Triſanetpulver nebſt geſchnittenen Citronenſchaalen auf dieſelben, und macht ſo fort, bis es alle iſt. Hernach gießt man den übriggebliebenen Wein, worinn die Semmeln geweicht ſind, darüber, ſtreut wieder vom Obigen darauf, und läßt es auffezen.

Triſanet mit kalten Braten. Dies macht man wie das Vorhergehende. Wenn man es nemlich anrichtet, und eine Lage Semmeln gelegt hat, legt man allemal pläzchenweis geſchnittenen kalten Braten, Kalbsbraten, welſche Hühner, Capaunen, Rehbraten, Rebhühner, u. ſ. w. und trägt es zu Tiſch.

Trüffelporage. Man ſtößt die Trüffeln, ſchneidet ſie in Schnitten, thut ſie mit Kalbsjus in einen Tiegel, und läßt ſie bey gelindem Feuer prägeln. Wenn ſie gahr ſind, ſchüttet man klare Rebhühnercoulis darein, mittonnirt Semmelrinden; in die Mitte legt man ein gefüllt Profiterolenbrod, ſchüttet das Ragout darüber, und richtet es warm an.

Trüffelragout an Fleiſchtagen. Man ſtößt Trüffeln und ſchneidet

det ſie in Schnitten, paßirt ſie mit der feinſten Butter, nezt ſie mit Bouillion und dann mit Kalbsmilch, würzt ſie und ſchäumt ſie ab, und richtet ſie zum Beygerichte an.

Trüffelnragout an Faſttagen. Man richtet ſie zu wie die vorigen, benezt ſie aber mit Fiſchbrühe, läßt ſie mit einem Bündchen Kräuter, Salz und gröblicht geſtoſſenen Pfeffer mittoniren, legirt ſie mit Krebscoulis und richtet ſie an.

Tunke von Apricoſen. Man preßt den Saft aus den Apricoſen, miſcht ſo viel Zuker als der Saft iſt, darunter, ſiedets zu gehöriger Dike ein, nimmt den Schaum davon ab, daß es lauter werde, und giebt es mit dem Braten.

Tunke von Citronen. Man drükt den Saft von ſechs Citronen aus, ſeigt ihn durch ein Tuch, und ſchüttet zweymal ſo viel Wein, und eben ſo viel Waſſer, als des Citronenſafts geweſen, dazu. Hierauf zerklopft man ſechs friſche Eyerdotter, und rührt ſie unter den Citronenſaft, das Waſſer und den Wein; das Weiſſe aber muß man vorher zu einem lautern Schaum beſonders wohl rühren. Dann läßt man es eine Stunde ſtehen, bis es ſich ſezt, nimmt das Schaumichte oben weg, miſcht es unter den Citronenſaft, den Wein, das Waſſer und die Dotter, zukert es, thut ein wenig klein geſchnittene Citronenſchaalen darunter, läßt es ſo auf dem Feuer in einem Tiegel zuſammengehen, und rührt es, wie ein Eingerührtes an.

Tunke von Meerrettig auf ſächſiſch. Man reibt auf einem Reibeiſen guten Meerrettig, der nicht faſicht iſt, ganz fein, und ein paar Borsdorfer Aepfel dazu, zukert es und gießt Wein darauf. Man kann dieſe Tunke zu einem gebratenen Karpfen geben.

Tunke von Sahne oder Schmetten, auf ſächſiſch. Man ſiedet gute ſüße Sahne auf und läßt ſie wieder erkalten; dann wird die dike Haut davon mit einem Schaumlöffel abgenommen und in eine Schüſſel gethan, und mit Zuker beſtreut.

Tunke von Roſinen, auf ſächſiſch. Die Roſinen werden mit geröſteten Brodſchnitten im Mörſel geſtoſſen, dann in Wein zerrieben, durch ein Sieb in ein Gefäß gegoſſen, gezukert und mit Zimmet beſtreut.

Tunke von Nüſſen, auf ſächſiſch. Man ſchält die Nüſſe, ſtößt ſie mit geriebenen Semmeln und dem Weiſſen von hart gekochten Eyern in einem Mörſel ganz zu Brey, zerreibt es in Wein; dann wird es durchgeſeiget, gewürzt und geſalzen oder gezukert.

Tun-

Tunke von Peterſilie, auf ſächſiſch. Die grüne Peterſilie wird klein gehakt, mit einer in Wein geweichten Semmelkrume in einem ſteinernen Mörſel klein geſtoſſen, ausgedrükt, oder durch ein enges Sieb getrieben, gezukert und klein gehakte Eyer darauf geſtreut.

Türkiſcher Hahn. S. Welſcher Hahn.

U.

Ueberzukerte Blumen. Man weicht etwas Tragant ein wenig in Roſenwaſſer, ſchlägt zwey Eyweiß mit einem Löffel voll wohl, thut von dem eingeweichten Tragant einer Erbſe groß nebſt ein wenig geſtoſſenen Zuker dazu, ſchlägt es zu einem lautern Schaum wohl ab, tunkt ein Häderchen hinein, beſtreicht die Blumen damit, und beſtreuts mit geſtoſſenen Zuker über und über, legt jedes Blättchen auf ein Brett, und thuts zum warmen Ofen, daß ſie abtroknen, und läßts dann bey der Wärme ſtehen.

Ueberzukerte Johannisbeere. Man kocht ein wenig Johannisbeerſaft und etwas Zuker, nebſt ein wenig Roſenwaſſer in einem Pfännchen, bis es ziemlich dik wird; dann tunkt man recht feine Johannisbeerſträußchen hinein, zieht ſie geſchwind wieder heraus, wälzt ſie in ſchönen weiſſen durchgeſiebten Zuker, daß ſie ganz weiß werden, hängt ſie auf, läßt ſie troknen, und verbraucht ſie ſogleich, dann ſie halten nicht lange.

Ueberzukerte Kirſchen. Man läutert weiſſen Zuker und kocht ihn ſo ſteif, daß er gleich hart wird, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt. Dann tunkt man friſche ſchöne Kirſchen, eine nach der andern hineiu, zieht ſie geſchwind wieder heraus, hängt ſie auf, daß ſie troken werden, und verbraucht ſie gleich friſch.

V.

Veilchenkuchen. Man macht aus Papier eine etwas erhabene Form, ſo groß, als der Kuchen werden ſoll, dann thut man ein halb Pfund Veilchenblätter in ein Pfund Zuker, der nach groſſer Federart geſotten iſt. Dies arbeitet man auf dem Feuer mit dem Rührlöffel wohl durch. Wenn alles zuſammen zu ſteigen anfängt, und nun bald in die Form gegoſſen werden ſoll, ſo nimmt man ein wenig Eyweiß, das mit klaren Zuker, und zwar nicht allzudünn eingerührt iſt, daß der Kuchen in die Höhe geht, dies thut man dazu, ſchüttet gleich darnach alles zuſammen in die Form, und hält darüber ein Be-

ken mit Kohlen in gewiſſer Entfernung, wodurch der Kuchen noch mehr ſteigt.

Veilchenkuchen, geröſteter. Man röſtet ein Viertelpfund klaren Zuker über dem Feuer, und thut eben ſo viel Veilchen, wie bey dem vorigen Kuchen, dazu. Wann dies nun eine geröſtete Farbe bekommen hat, und dabey überall gleich gerührt worden iſt, ſo thut man es in ein Pfund Zuker, der nach groſſer Federart geſotten iſt, und verfährt damit wie beym vorigen.

Veilchenpaſtete, oder Teig. Man nimmt ein Viertelpfund Veilchenblätter, ſtößt ſie ſehr zart in einen kleinen Mörſel, und läßt ein Pfund Zuker nach groſſer Federart ſieden. Man nimmt ihn dann vom Feuer, ſchüttet die Veilchen hinein, und rührt ſie nach und nach mit dem Zuker durch, daß ſich beydes gut miteinander vereinige. Dann füllt man damit die Paſtetenformen, und ſezt ſie in den warmen Ofen, daß ſie troken werden.

Veilchenſträuße. Man nimmt ſchöne Veilchen mit den Stielen, bindet vier bis fünf mit einem Faden zuſammen, tunkt ſie in Zuker, der nach kleiner Federart geſotten und halb ausgekühlt iſt. Dann legt man ſie in gehöriger Entfernung auf ein Haarſieb, daß ſie abtroknen, beſtreut ſie überall mit ſehr reinen Zuker, bläßt ab was zu viel darauf liegt, legt ſie auf ein ander Haarſieb, ſo daß die Blumen darauf breit auseinander liegen, thut ſie auf den warmen Ofen, daß ſie troken werden, und hebt ſie in mit Papier ausgefütterten Schachteln an einem troknen Ort auf.

Vogelpaſtete von kleinen Vögeln. Droſſeln, Krammetsvögel, Lerchen, kleine Schnepfen und andere Vögel können auch in Paſteten eingeſchlagen werden, und man bedient ſich hiezu meiſtens eines Butterteigs; auch richtet man vorher die Vögel wie die Schnepfen zu.

Vögel, gebratene, von Zukerzeug. Man drükt ein halb Pfund Mandelzeug in die Model, nimmt ihn wieder heraus, läßt ihn troken werden, macht eine Farbe von einem Quintchen Zimmet, zwey groſſe Nußſchaalen voll Waſſer, eben ſo viel Safran, einem Quintchen armeniſchen Bolus, einem Loth Gummi und acht Tropfen ſchwarzer Farbe, rührt es wohl untereinander, malt die Vögel damit, beſtreut ſie mit groben Zuker, und läßt ſie troken werden.

Vogelneſter, indianiſche. Man weicht ſie über Nacht in warm Waſſer oder Fleiſchbrühe, die nicht zu fett iſt, ſo werden ſie den andern Tag aufgequollen und

ſchlaff, wie weich Leder ſeyn. Die kleine Federchen aber, die ſich dann zeigen, muß man herausklauben.

Vogelneſter, mit Butter und Muſcatenblůthe. Man nimmt zubereitete Vogelneſter, und ſchneidet ſie, wenn ſie groß ſind, etlichemal entzwey, thut ſie in einen Tiegel oder auch nur auf eine ſilberne Schůſſel, ſtreut geriebene Semmeln und Muſcatenblůthe dazu, legt ein zimlich Stůk reine Butter daran, gießt gute Bouillion darauf und läßt es zugedekt dämpfen. Beym Anrichten ſtreut man noch ein wenig Muſcatenblůthe darůber.

Vogelneſter, fricaßirt. Man thut reine Butter, Muſcatenblůthe, Citronenſchaalen und eine ganze Zwiebel in einen Tiegel, legt die abgepuzten Vogelneſter darein, und paßirt ſie; dann gießt man gute Bouillion hinein, wirft ein wenig gehakte grůne Peterſilie dazu, und läßt es in etwas, nicht lange, verkochen. Ferner klopft man drey bis vier Eyerdotter mit etlichen Tropfen Wein oder Eßig ab, zieht an die Dotter dann die Brůhe von den Vogelneſtern, und quirlt ſie klar ab. Endlich gießt man ſie wieder an die Neſter, richtet ſie an, und ſtreut ein wenig gehakte grůne Peterſilie darůber.

Vogelneſter mit Krebsſchwänzen. Man legt ſie, gepuzt, nebſt einem Stůkchen Butter in einen Tiegel, ſchůttet ausgebrochene Krebsſchwänze dazu, wůrzt es mit Muſcatenblůthe, weiſſen Jngber und Citronenſchaalen, und paßirt es ein wenig. Hernach gießt man gute Coulis darauf, und läßts auf dem Feuer ganz gemächlich kochen.

W.

Wachholderbrůhe ůber Wildpret. Man ſtößt Wachholderbeere, ſchůttet Fleiſchbrůhe daran, wůrzt ſie mit Pfeffer, Jngber, Negelein und Muſcatenblůthe, wirft ein wenig gerieben Brod darein, läßt es endlich mit Eßig und Wein, wie auch mit einem Stůkchen Butter aufſieden.

Wachholderbrůhe ůber Hůhner. Man ſchneidet die Wachholderbeere klein, thut ſie nebſt gebähtem und mit Fleiſchbrůhe durchgetriebenen Roggenbrod, oder mit ein wenig geriebnem Eyerbrod in ein Töpfchen, gießt Fleiſchbrůhe und Hollundereßig daran, thut Pfeffer und Muſcatenblůthen, ein wenig Butter, auch klein geſchnittene Citronenſchaalen dazu, zukert es und läßt es zuſammen aufſieden.

Wachholdergefrornes. Man thut eine Handvoll zerdrůkte Wachholderbeeren mit etwas Zimmet und einem halben Pfund Zuker in

in eine Kanne Waſſer, und ſezts aufs Feuer, daß es beyſammen fünf mit ſechs Sude thut; dieſes ſeiget man hernach durch, gießts in einen Eistopf, und läßt es auf dem Eis gefrieren.

Wachteln zu braten. Man rupft, nimmt ſie aus, wikelt ſie in Spekſtreifen, ſtekt ſie an ein ſpizig Holz, befeſtigt ſie damit am Bratſpieß und bratet ſie. Sind ſie faſt gahr, ſo beſtreut man ſie mit zarten Semmelkrumen auf den Spekſtreifen, und richtet ſie warm an.

Wachteln, fricaßirt. S. **Hühner zu fricaßiren.**

Wachtelnpaſtete. Man nimmt ſie aus, macht einen Teig von Mehl Waſſer, Salz, Butter und etlichen Eyerdottern, belegt den Boden im Grunde mit einer Fülle von dikem Fleiſch aus dem Kalbsſchenkel, Spek, Rindsmark, Salz, Pfeffer, Peterſilie, Trüffeln, Champignons und feinen Kräutern, ſezt die Wachteln auf die Fülle, füttert ſie mit geſtoßnem Spek, einem Stük friſcher Butter, Kalbsprieſen, Hahnenkämmen, Trüffeln, Champignons, macht den Dekel von eben dem Teige, ſtreicht ſie an und bakt ſie ein und eine halbe Stunde. Vor dem Auftragen thut man das Bündchen Kräuter weg, und ſchüttet Citronenſaft daran.

Weinbeere auf ſächſiſch gekocht. Sie werden von den Stengeln abgepflükt, erſt ein wenig in Butter gebraten, dann etwas Wein darauf gegoſſen, Zuker und Zimmet dazu gethan und damit gut aufgekocht, und in die Schüſſel über in Butter geröſtete Semmelſchnitten gegoſſen.

Waffeln, (Waffelkuchen). Man nimm ein Pfund Mehl, einen Nößel Rahm, drey viertels Pfund abgeklärte Butter, drey Stük klein geſtoßnen Zwiebak, ſechs Eyer mit dem weiſſen und gelben, zwey Löffel voll Hefen, welche die Nacht über im Waſſer geſtanden, einen guten Löffel voll Muſcatennüſſe und Cardamomen, Zuker und Roſenwaſſer, rührts in einem ſteinernen Topf wohl ab, ſezt es an einen warmen Ort, und läßt es drey Stunden ſtehen, daß es in dem Topf recht ſteht oder aufgeht: es muß aber an einem Ort ſtehen, wo es nicht anbrennen oder ſich im Topf anſezen kan: dann bakt man es in einem Waffeleiſen auf Kohlen.

Waffeln ohne Hefe. Man rührt ein halb Pfund Butter mit acht Eyern recht untereinander, thut eine halbe Nößel Rahm und ein Pfund Mehl dazu, und machts mit guter Milch zu einem dünnen Teig, damit man ihn ins Eiſen gießen kan. Dann macht man das Waffeleiſen heis, ſtreichts

mit

mit Spek aus, ſchüttet ein paar Löffel voll von dem Teig darein, bakts braun, und ſtreut mit Zimmet vermiſchten Zuker darauf.

Waffeln mit Rahm. Man rührt Mehl und Zuker gleich viel in ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer und ſüſſen Rahm, ſo daß keine Klümpchen darinn bleiben. Man muß aber den Teig ſo machen, daß er einen Faden zieht, wenn man ihn vom Löffel fallen läßt. Dann macht man das Waffeleiſen heis, und beſtreicht es innwendig mit friſcher Butter. Dann ſchüttet man einen guten Löffel voll von dieſem Teig drauf, machts zu, und legts aufs Feuer. Iſt die Waffel auf einer Seite gebaken, ſo wendet man das Eiſen um. Sind ſie gahr, ſo legt man ſie um ein rund Holz und hält ſie mit der Hand, daß ſie gebogen bleibt. Sind ſie alle gebaken, ſo ſezt man ſie in einem Sieb auf den Ofen, daß ſie troken bleiben.

Waffeln von Reis. Man brüht ein Pfund Reis, ſezt ihn mit Milch zu, läßt ihn dik ſieden, ſchüttet ihn dann in eine Schüſſel, ſtreut Zuker darein, rührt ihn wohl untereinander, ſtellt ihn an einen kühlen Ort, daß er kalt werde, ſchlägt Eyer daran, thut gerieben Brod nebſt einem viertel Pfund Butter dazu, rührt alles wohl untereinander, legt das Waffeleiſen auf einen Dreyfuß, läßt ihn gemächlich zergehen, drükts aber nicht ſogleich ganz zu, damit der Teig nicht herauslaufe, kehrt das Eiſen ein bis zweymal um, nimmt die Waffeln, wenn ſie braun ſind, heraus, ſchmiert das Eiſen wieder mit der ins Tüchlein gewikelten Butter, legt einen Löffel voll Teig, wie zuvor, hinein, und fährt ſo fort.

Waffeln mit ſpaniſchem Wein. Man rührt ein viertels Pfund Mehl, zwey Eyer und ein viertels Pfund zartgeſiebten Zuker zu einem Teig untereinander: vermiſcht dieſen nach und nach mit ſpaniſchem Wein, bis er ſo dik iſt, wie der zu den Rahmwaffeln. Dann verfährt man damit wie mit den vorigen.

Waffeln mit Zimmet. Man verrührt ein viertels Pfund friſche Butter wohl, und vermengt damit zwey ganze Eyer. Ferner thut man ein viertels Pfund Zuker, ein halb Loth Zimmet und zwey Hände voll Mandeln, alles zart geſtoſſen, dazu, und rührt alles wohl untereinander. Endlich mengt man ſchön Mehl darein, bis ein feſter Teig daraus wird. Davon legt man einer Nuß groß aufs Eiſen und läßt es baken.

Waffeln, gefüllte. Man wellt einen Butterteig Meſſerrükens dik aus,

aus, ſchneidet von Papier die Größe von dem Waffeleiſen, ſchneidet den Butterteig nach dem Muſter zu Stüken, beſtreichet es neben herum mit einem Ey, füllt ein Stük davon mit etwas eingemachtem, oder Citronen- oder Mandelfülle, legt ein anderes darauf, bakts auf beyden Seiten gelb, und beſtreuts mit Zuker.

Wälſcher Hahn, zu braten. Man rupft ihn rein und nimmt ihn aus, ſengt ihn auf dem Feuer, wäſcht ihn ſauber aus, ſpeilert, ſalzt ihn ein, ſtekt ihn an den Spies und legt ihn zum Feuer. Wenn er anfängt troken zu werden, ſo beſtreicht man ihn mit kalter Butter, läßt ihn ganz gemach braten, und wiederhohlt dies oft. Hat er nun Farbe genug, ſo bindet man ein mit Butter beſchmiert Blatt Papier über den Hahn. Bey dem Anrichten gießt man von der Jus, die in die Bratpfanne gelaufen iſt, darüber, und ſtreut klar geriebene Semmel darauf.

Wälſcher Hahn geſpikt zu braten. Man bereitet ihn zum Braten angezeigter maſſen zu, ſtekt ihn an ein Holz, läßt ihn über ein Forcierloch, worinnen glühende Kohlen ſind, ein wenig anlaufen, beſtreicht ihn während dieſem mit Butter oder Spek, dreht ihn oft um, bis er recht angelaufen iſt, wiſcht ihn mit einem Tuch wieder ſauber ab, und ſpikt ihn, wenn er kalt iſt, ſehr zart. Dann thut man ihn am Spies zum Feuer, begießt ihn bald mit zerlaßner Butter, und verfährt ferner, wie oben geſagt worden.

Wälſcher Hahn mit einem Ragout von Krebsſchwenzen. Man richtet einen ſolchen Hahn oder Henne gehörig zu, macht mit den Fingern die Haut über dem Bruſtfleiſch los, nimmt die Bruſt heraus, macht eine Fülle davon, thut ein wenig Rindsfett, Schinken, etwas Peterſilie, Zwiebeln, Champignons und Trüfeln dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß, thut ſo viel in Rahm geweichte Semmelkrumen, als zwey Eyer groß ſind, auch ein paar rohe Eyerdotter dazu, und hakt alles zuſammen, ſtößts im Mörſel, und füllt damit das Huhn. In den Leib aber thut man ein gut Ragout von Krebsſchwänzen. Dann näht man das Huhn an den beyden Enden mit der Fülle zu, ſtichts mit einem ſpizigen Holz durch und ſtekts an den Spies, belegts mit Scheiben von Kalbfleiſch, Schinken und Spek, umwikelts mit ein paar Bogen Papier, bindet Faden herum und bratets bey gelindem Feuer. Das Ragout aber macht man ſo: Man macht aus den geſtoſ-

ſenen Krebsſchaalen ein Coulis: Man nimmt nämlich ein Stük Kalbfleiſch und ein Stük Schinken, ſchneidet es in Scheiben, thut ein wenig gelbe Rüben und Paſtinaken dazu, und läßt es ſchwizen. Wenn es anfängt anzubaken und ſich wohl zu färben, ſo wird es halb mit Brühe und halb mit Jus benezt, mit Peterſilie, einer ganzen kleinen Zwiebel und zwey bis drey Negelein gewürzt, und damit es diklicht werde, wirft man ſo viel Semmelrinden, als man gut findet, nebſt einigen Champignons und Trüffeln dazu, und läßt alles miteinander etwa drey viertel Stunden kochen. Wenn es gekocht hat, nimmt man die Kalbfleiſchſcheiben heraus, thut die geſtoßnen Krebsſchaalen hinein, gießt Brühe dazu, und ſchlägts durch ein Haartuch. Hierauf nimmt man die Krebsſchwänze mit Artiſchokenſtielen, Spargelſpizen, Trüffeln und Champignons, thut alles in eine Caßerole, mit ein wenig Jus daran; wenn es gahr iſt, fettet man es wohl ab, und macht das Ragout mit dem vorerwähnten Krebscoulis diklicht. Iſt das Huhn gebraten, ſo nimmt mans vom Spieß, thut die Bekleidung davon, ſezts in eine Schüſſel, thut das Ragout darüber, und richtet es warm an.

Wälſchen Hahn zuzurichten, wie einen Auerhahn. Man prügelt einen lebendigen wälſchen Hahn mit einem Steken, aber meiſtens nur auf den Bauch, und zwar ſo ſtark, daß er blau und braun wird, nur muß man ihn nicht zu tod ſchlagen. Darnach gießt man ihm Eßig und Wein, etwa ein ſechſtel von einer Maas, worein man geſtoßne Negelein, Zimmet, Ingber, Pfeffer und Muſcatenblüthen gethan hat, nach und nach in den Hals. Dann hängt man ihn an einer Schleife von Bindfaden beym Hals auf, daß er ſtirbt. Dann wird er ein eben ſo ſchwarz Fleiſch haben, wie ein Auerhahn. Hierauf bratet man ihn oder ſchlägt ihn in eine Paſtete ein.

Wälſcher Hahn, gebeizt, in einer Paſtete Man hängt ihn, wie eben gezeigt, rupft und nimmt ihn aus, hakt die Beine und Flügel herunter, ſchlägt ihm die Beine entzwey, ſtekt einen Speiler durch, ſalzt ihn ein wenig ein, ſezt einen Roſt aufs Kohlfeuer, und läßt ihn ein wenig anlaufen. Dann thut man ihn in ein Geſchirr, und füllt dies voll Eßig, daß der Hahn ganz darinn bedekt iſt. So kan man ihn, wenn man ihm alle Monathe friſchen Eßig giebt, ſechs und mehr Monathe aufbehalten. Beym Gebrauch ſchlägt man ihn in eine Paſtete.

Wälſcher Hahn in einer Paſtete. Man nimmt ihn aus, biegt ihm

ihm die Beine einwärts, zerſchlägt die Knochen, öfnet ihn im Rüken, ſpikt ihn mit grobem Spek, und läßt ihn zwey Tage in Weineßig mit Citronenſcheiben, Zwiebeln und feinen Kräutern mariniren. Dann hakt man zwey bis drey harte Eyer wohl, thut es mit Spek- und Schinkenſtreifen in eine Caßerole, und würzts mit feinen Kräutern, gießt ein wenig Milchrahm dazu, macht alles mit etlichen Eyerdotten diklicht, formirt die Paſtete, belegt den Boden mit Spekſtreifen, füllt den Hahn mit der Fülle, thut ihn darauf, und das übrige der Fülle, nebſt etlichen Citronenſcheiben und andern Gewürzen, nur keinem Jngber, darüber, bedekt es mit Spekſtreifen in friſcher Butter, und läßt es fünf Stunden im Ofen.

Wälſche Hahnpaſtete, franzöſiſch. Man ſchlägt ihm die Knochen entzwey, drükt die Bruſt nieder, ſpikt ſie mit grobem Spek, nimmt ſchwarzen oder weißen Teig dazu, wirkt dieſen mit geſtoßnem Spek und Spekſtreifen, wie auch mit Salz, Pfeffer, Negelein, Muſcatennuß und Lorbeerblättern. Jſt die Paſtete gahr, ſo wirft man eine Schalotte durch das Luftloch hinein, und macht es zu.

Wälſche Hahnpaſtete nach Pariſer Art. Man ſchneidet einen jungen wälſchen Hahn auf dem Rüken auf, thut ihm alle Knochen und Beine heraus, den Burzel ausgenommen, ſammlet hernach das Fleiſch wieder zuſammen, würzt es, wie die obige Paſtete franzöſiſch, und ſchlägt es eben ſo ein. Jſt ſie gahr, ſo thut man eine Schalotte durch das Luftloch hinein, und macht das Loch zu.

Wälſcher Hahn mit Schinken und Caſtanien. Wann der Hahn vorher ſauber zurecht gemacht iſt, kan er ſcharf a la Daube abgekocht werden. Hat man aber keine Brühe zur Tunke, ſo muß man ihn mit ein wenig kochenden Waſſer zum Feuer bringen, etwas Kräuter, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürz dazu thun und ſo gahr kochen, daß eine kurze und kräftige Brühe darauf bleibt. Währender Zeit reiniget man die Caſtanien, ſchneidet etwas Schinken in ganz dünne Scheiben, weicht dieſe ein wenig in Milch ein, bräunt etwas Mehl, thut gehakte Zwiebeln und die Schinkenſcheiben darein, rührt alles auf dem Feuer wohl durch, und thut dann von der kräftigen Brühe darauf. Hierauf läßt man es in einer kurzen Brühe zuſammen kochen, bis der Schinken gahr iſt; dann thut man die Caſtanien auch dazu, und kocht es noch ein wenig zuſammen durch. Beym Anrichten giebt man den Ueberguß darauf.

Waſſergehäke. Man nimmt acht bis zehn Eyer, ein wenig Roſenwaſſer, Zuker und eine gute Milch, ſchlägt es mit den Eyern wohl ab, ſalzt es ein wenig, läßt Waſſer in einem tiefen Keſſel wohl ſieden, ſezt das obige in einem Topf in das ſiedende Waſſer hinein, dekt es fleißig zu, rührt es aber nicht, bis das Gehäke zuſammengeht. Es muß eine Stunde im ſiedenden Waſſer ſtehen, nur daß das Feuer dabey nicht gar zu groß ſey, ſonſt legt ſich das Gehäk an den Boden. Iſt die Milch gut, ſo wird das Gehäk eben und glatt. Iſt das Gehäk zuſammengegangen, ſo hebt man es aus dem Waſſer heraus, faßts mit einem Schaumlöffel auf eine Schüſſel, daß es aufgehäuft aufeinander liege, ſezt es hernach in Keller, daß es kühl werde, beſtekts mit Blumen, und giebt es ſo hin.

Weinbeerbrühe über Auerhähne, Rebhühner, Capaunen und Rehſchlegel. Man nehme gute reife Weintrauben, zukere ſie, ſchütte ein wenig Wein daran und laſſe ſie ſieden, bis ſie weich werden; dann preſſe man es durch, gieße ein wenig Citronen- oder andern Eßig daran, würze es mit Muſcatenblüthe, Zuker und Zimmet, thue noch mehr ganze Weinbeere darein, laſſe alles miteinander ein wenig aufſieden, ſtreue zulezt noch Triſanet darein, und richte es über obiges Geflügel an.

Weinbeerencompote. Man ſchält ein Pfund reife Weinbeere nur obenhin, und nimmt die Kerne heraus; ſo thut man ſie in ein halb Pfund Zuker, der nach groſſer Federart geſotten iſt, läßt ſie etlichemal aufwallen, und richtet ſie in der Schüſſel an.

Weinbeere, ſaure, geſchält und eingemacht. Man ſchält groſſe, faſt reife, ſaure Beere, und nimmt die Kerne mit einem ſehr ſpizigen, kleinen, hölzernen Splitter heraus. So viel man Beere am Gewicht hat, eben ſo viel rein geſtoßnen Zuker wiegt man dazu, und läßt ihn in einem halben Glas Waſſer ſich auflöſen. Dann ſchüttet man die Beere hinein, und läßt ſie darinn etlichemal aufſieden. Man muß ſie wohl abſchäumen und nicht lang kochen. Wenn ſie bald ausgekühlt ſind, ſo thut man ſie in die Töpfchen.

Weinbeereßig. Man thut Weinbeere oder Corinthen in guten Eſſig, ſo wird er recht ſauer davon, und man kann ihn zu verſchiedenen Brühen gebrauchen.

Weinbeerengallerte von ſauren Weinbeeren. Zu ſechs Pfund recht reifen Beeren gießt man ein Glas Waſſer, und läßt ſie etlichemal aufwallen, bis ſie weich ſind. Hierauf ſchüttet man ſie in ein Sieb, ſezt eine Schüſſel unter, und drükt ſo viel Saft heraus als

als möglich. Auf eine Kanne ſolchen Safts ſiedet man vier Pfund Zuker nach groſſer Federart, thut den Saft in den Zuker, und läßt ihn etlichemal mit aufwallen. Wann die Gallerte breit und glatt vom Löffel abfällt, ſo kann man ſie in Töpfchen thun. Man dekt ſie aber nicht bälder zu, als bis ſie ganz kalt iſt.

Weincreme. Man kocht eine Kanne guten Wein in einen reinen Topf, thut ein halb Pfund feinen Zuker dazu, für neun Pfennige Zimmet, ſechs bis acht ganze Negelein, etwas Muſcatenblüthe gröblicht geſtoſſen, und läßt es zuſammen wohl kochen. Dann ſchlägt man in einen andern etwas gröſſern Topf zehen Eyer, von ſechs nur die Dotter, die übrigen aber ſamt dem Eyweiß, miſcht ein Löffelchen voll Weizenmehl darunter, quirlt es wohl, gießt den ſiedenden Wein darauf, und quirlt ſo lang ohne Unterlaß auf den Kohlen, bis es dik wird, jedoch muß es gleich angerichtet werden, daß der Schaum fein darauf ſtehen bleibt.

Weintorte. Man rührt etwas röthlichen Wein, ein Stük Butter, Zuker, Zimmet, Johannisbeerſaft, vier bis ſechs Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronenſchaalen, wie auch zwey bis drey geſtoſſene Zwiebake, zu einem diken Rahm ab, und machts übrigens wie bey der Torte von eingemachten Citronenſchaalen. S. daſelbſt.

Weintrauben, weiß überzukert. Man nehme Muſcatellertrauben, tunke ſie einzeln in halbgeklopfte Eyweiß, werfe ſie ſo ein paarmal in den Händen herum, daß nicht zu viel Eyweiß daran hangen bleibe. Nach dieſem wälzt man ſie in fein geſtoſſenen etwas warmen Zuker herum, und wenn ſie überall mit Zuker überzogen und troken ſind, gebraucht man ſie.

Weintrauben, troken eingemacht. Man ſchneidet groſſe faſt reife Muſcatellertrauben in kleine Zweige, und ſiedet zu jedem Pfund derſelben drey Viertelpfund Zuker nach groſſer Federart. In dieſen wirft man die kleinen Träubchen und läßt ſie zugedekt zwey bis drey Sude thun, bis der Syrup nach der groſſen Perlenart geſotten iſt. Dann nimmt man ſie vom Feuer und ſchäumt ſie mit kleinen Stükchen Papier ab. So bald er kalt iſt, nimmt man alle kleine Träubchen heraus, läßt ſie auf Kupferblechen ablaufen, beſtreut ſie mit geſtoſſenen Zuker, und troknet ſie auf dem Ofen.

Weißfiſche zu baken. Man ſchuppt ſie, nimmt ſie aus, und macht ihnen auf dem ganzen Leib in die Quere Kerbchen, oder zerſtükt ſie, wenn ſie groß ſind, und ſalzt ſie ein. Uebrigens verfährt man wie mit den Karpfen. S. Karpfen zu baken.

Weißfiſche zu braten. Man ſchuppt ſie und macht ſie wie die vorige zurecht, nur daß man ſie ganz und eine Weile im Salz liegen läßt. Hernach ſtreift man ſie troken ab, beſtreicht ſie mit zerlaſſener Butter und läßt ſie auf dem Roſt gemächlich braten. Wenn ſie nun auf einer Seite braun worden ſind, legt man oben eine Schüſſel darüber, kehrt den Roſt um, löſt ſie fein mit einem Meſſer ab, und legt ſie wieder auf den Roſt, wo man ſie vollends gahr braten läßt. Beym Anrichten brennt man braune Butter darüber, und beſtreut ſie mit geriebener Semmel.

Weißfiſche, gebraten, kalt, mit Eſſig, Aepfeln und Baumöl. Man bratet ſie, wie ſchon geſagt, und läßt ſie auf einer Schüſſel kalt werden. Hernach ſtreut man würflicht geſchnittene Aepfel darüber, reibt Zuker darauf, thut kleine Roſinen, Ingber und Pfeffer dazu, gießt Eſſig und Baumöl über die Fiſche, und giebt ſie ſo hin.

Weißfiſche mit Butterſoſe. Man ſezt ſie, gepuzt, in einem Fiſchkeſſel mit Waſſer, mit einer Hand voll Salz vermiſcht, zum Feuer; wenn es kocht, thut man die Fiſche darein, und läßt ſie ausſieden. Dann richtet man ſie auf eine Schüſſel an, die man vorher mit Butter beſchmiert hat, ſtreut geriebene Semmel und Muſcatenblüthe daran, legt ein groß Stük Butter dazu, und gießt etwas von der Brühe daran, die aber nicht zu ſtark geſalzen ſeyn darf. Hernach ſezt man die Fiſche auf Kohlen, und dekt ſie mit einer andern Schüſſel zu; man läßt auch ein paar ganze Zwiebeln mitkochen, daß die Brühe ein wenig dik wird.

Weiſſe Strauben. Man macht von dem feinſten Mehl und mit lauter Eyweiß von ſechs bis acht Eyern, die wohl zerklopft ſind, einen anfangs diken Teig, ſchüttet ein wenig Roſenwaſſer daran, daß er etwas dünn wird, und zukert ihn. Dann nimmt man ein tief Pfännchen mit recht heiſſem Schmalz und ein eng Trichterchen, hebt die Pfanne vom Feuer, ſchüttet etwas vom Teig ins Trichterchen, läßt es langſam, bis die Pfanne mit den Strauben angefüllt iſt, in das Schmalz laufen, hält es dann über das Feuer, wendet aber die Strauben nicht um, ſondern legt ſie auf ein ſauber Tuch, wikelt ſie ſchnell über ein Wälgerholz, ſo lang ſie noch heiß ſind; drükt ſie wohl um das Holz, wendet ſie, wo ſie am krauſeſten und weiſſeſten ſind, heraus, legt ſie in eine Schüſſel und zukert ſie.

Wiener Bögen. Man ſchält und ſtößt ein halb Pfund Mandeln klein, thut ein halb Pfund Zuker nebſt den Mandeln in eine meſſin-

gene Pfanne ſamt vier Eyerdottern und den Saft von zwey kleinen Citronen; läßt dies auf Kohlen unter beſtändigem Umrühren kochen, thuts in eine Schüſſel heraus, und ſchneidet die Schaale von einer Citrone klein, nebſt etwas Citronat. Dann ſchneidet man Oblaten ein Viertel lang und drey Finger breit, beſtreicht ſie mit dem Teig, bakt ſie im Ofen gelb, ſtößt ein wenig Mandeln gröblicht, färbt ſie mit ſpaniſchen Flor, ſchneidet Piſtacien klein, macht ein roth Eis von Himbeerſaft gefärbt, thut davon nebſt einem weiſſen Eis auf die gebakene Schnitten, und garnirt ſie mit den gefärbten Mandeln und Piſtacien. Wenn ſie aus dem Ofen kommen, legt man ſie über das Wälgerholz.

Wiener Hippen. Man macht von einem Vierling Mehl, vier Loth Schmalz, einem halben Vierling geſtoſſenen Mandeln, einem Vierling geſiebten Zuker, vier Eyern, von der Schaale und dem Saft einer Citrone, und einem paar Löffeln voll ſüßen Rahm einen glatten Teig, bakt ihn im Hippeneiſen, rollt ſie aber, ehe ſie kalt werden, gleich auf das Holz.

Wiener Kuchen. Man rührt ein halb Pfund Butter, auch ſechzehn Eyerdotter ab, thut eine nach der andern hinein, auch ein Viertelpfund zart geriebenen Zuker, Muſcatenblüthe, eine geriebene Citronenſchaale, nebſt einem halben Röſſel Rahm, rührt alles wohl untereinander, ſchlägt das Eyweiß zu einem ſteifen Schaum, rührts mit einem Pfund ſchön Mehl ſachte auch dazu und untereinander, thuts in eine eingerichtete Form, läßts an einem warmen Ort aufgehen, ſezts, wenns im Aufgehen iſt, in eine Tortenpfanne, und bakt es langſam.

Wiener Mus. Man rührt zwölf Loth Butter mit ſechs Eyern wohl, ſtößt zwölf Loth Mandeln zart, rührts nebſt einem Löffel voll Stärkmehl in die Butter, auch eine Hand voll Roſinen; Zuker und Zimmet nach Gutdünken, und zieht es in einem Blech auf.

Wiener Torte. Man kocht Roſinen und Zibeben, ſauber gewaſchen, mit ein wenig Wein und Zuker ab, nur daß ſie aufquellen; macht einen Hefenteig, nemlich man rührt ein halb Pfund Butter mit drey ganzen Eyern und zwey Dottern, anderthalb Löffeln voll Bierhefe, völlig drey Viertelpfund Mehl, ein wenig Salz und etwas Zuker. Dies macht man mit Milch vollends an, daß der Teig in der rechten Dike iſt, und klopft es wohl. Iſt der Teig ein wenig gegangen, ſo wälgert man den Boden in einem kupfernen Beken völlig meſſerrüken dik aus, ſchmiert das Beken

vorher mit Butter, thut die gekochten Zibeben und Roſinen auf dem Teig herum, ſtreut ein wenig geſchnittene Mandeln, Citronen- Citronat- und Pomeranzenſchaalen darauf, macht kleine Wargeln von Hefenteig und ein Gitter darauf, und eben ſo neben herum ſtatt des Rands; läßts noch einmal gehen, beſtreichts mit Eyern und Zuker, und bakts im Ofen.

Wildpret vom Rindfleiſch, auf böhmiſch. Mageres Rindfleiſch wird klein gehakt, hernach Kälberblut in Wein gerührt und ſieden laſſen, alsdann Rindfleiſch in Stüke geſchnitten, jenes alles mit geriebenen Brod darauf gegoſſen, Pfeffer daran gethan, zugedekt und über dem Feuer gut dämpfen laſſen.

Wildpret, ſchwarzes, zu ſieden, auch kalt zu eſſen. Man wäſcht und ſchabt es ſauber, ſiedets mit Waſſer, Wein und Eßig, ein wenig Wachholderbeere, ganzen Gewürz, Lorbeer, Citronen, einer Zwiebel und Salz, thut auch zu dem Sieden noch eine Sellerimurzel und ein paar gelbe Rüben, auch ein wenig Thymian oder Baſilikum, und läßt es kalt werden. Man kann folgende Soſe dazu machen: In einem Dreyfuß verdämpft man Kalbfleiſch, Selleri, Peterſilien und gelbe Rüben, (Möhren) ſtreut, wenn es gelb iſt, einen Löffel voll Mehl daran, wenn es angezogen hat, ſchüttet man ein Glas rothen Wein daran. Hat die Brühe gekocht, ſo treibt man ſie durch das Haarſieb, zuvor aber nimmt man von der Fleiſchbrühe, worinn das Wildpret geſotten, ſo viel dazu, als man nöthig hat; dann ſchält man fünf bis acht kleine Zwiebeln ganz und ſiedet ſie im Waſſer, legt ſie, wenn ſie weich ſind, ſamt dem Fleiſch in die Soſe, wo man ſie aneinander kochen läßt. Iſt die Soſe nicht gelb genug, ſo brenne man ein wenig Zuker daran.

Wildpret, ſchwarzes, zu ſieden, anders. Man ſiedet es wie oben gemeldet, ſchneidet Schalottenzwiebeln klein, und verdämpft ſie ſamt ein wenig Mehl in Butter, ſchüttet von der Brühe, worinn das Fleiſch geſotten, etwas daran, nebſt einer Hand voll zart geriebenen Brodkrumen, und wenn es nicht ſauer genug, noch ein wenig Eßig; dies läßt man aneinander mit dem Fleiſch kochen. Man läßt die Soſe ſo, oder giebt ihr eine Zukerfarbe.

Wildpretſulze. Man nimmt acht rein gepuzte Kalbsfüße nebſt dem ſchwarzen Wildpret, ſezt es mit zwey Maas Waſſer, einer Maas Wein, eine halbe Maas Eßig zu, thut einige Zwiebeln, Selleri- Peterſilienwurzeln und gelbe Rüben dazu, würzt es mit Salz

und Pfeffer, läßt es langſam einkochen, ſchäumt es rein ab, wirft es keinen Schaum mehr, ſo thut man einige Lorbeerblätter, ein Quintchen ganze Negelein, eine Citrone ſcheibenweis zerſchnitten, in den Topf, läßt es ſodann fortkochen, bis die Sulze geſtanden und das Fleiſch weich iſt. Dann gießt man die gekochte Sulze ab, fettet ſie ab, legt das gekochte Fleiſch nebſt den ausgebeinten Kalbsfüßen auf eine irrdene Schüſſel, daß es ein wenig erkaltet, ſchlägt in eine Caßerole von acht Eyerweiß einen nicht gar zu ſtarken Schaum, bis er anfängt Bläschen zu werfen, drükt Citronenſaft dazu, gießt die Sulze, die vorher wieder gemacht ſeyn muß, dazu, dekt es wohl zu, läßt es auf der Glut kochen, bis es anfängt, zuſammen zu gerinnen, dann gießt man es auf ein ausgeſpannt Filtrirtuch, und läßt es rein durchlaufen. Dann gießt man ein wenig von der filtrirten Sulze in einen Schnekenmodel, ſezt es in einen kühlen Ort, daß die Sulze bald geſtehe, ziert es wechſelsweiſe mit ganzer Muſcatenblüthe, ganzen Negelein, ganz geſchälten Mandeln und Piſtacien, Lorbeerblättern, Rosmarinzweigen und Citronenſcheiben, ſchneidet das geſulzte Fleiſch in beliebige Stükchen, legt es in den Model hinein, ſchneidet die Kalbsfüße auch klein und legt ſie hinein, gießt den Model mit der noch übrigen filtrirten Sulze auf, und läßt ihn an einem kühlen Ort geſtehen.

Wildpretbraten. Man zieht vom ſchwarzen Wildpret die obere Haut ab, beſtreut es mit Salz und ein wenig Pfeffer, begießts an dem Bratſpieß mit ſiedend Schmalz und träufelts immer von dem Fett, beſtreuts, wenn es halb gebraten iſt, mit Brodkrumen, und bratets vollends aus. Ferner thut man etwas klein geſchnittene Zwiebeln, ein wenig Eßig, ein wenig Mehl, Negelein, ein paar Citronenſchnitten in die Bratpfanne, läßt es aneinander kochen, und macht die Soſe gelb mit gebrannten Zuker.

Wildpretſoſe von Selleri über Eingebeiztes. Man thut Selleri und etwas gelbe Rüben in Butter, läßts ein wenig dämpfen, thut Mehl darein, rührt es um, ſchüttet ein Glas Wein, Fleiſchbrühe, auch von der Soſe, worinn das Wildpret geſotten, daran, läßt es kochen, brennt Zuker daran, bis es gelblicht iſt, thut Salz, Muſcatenblüthe und Negelein daran. Das Wildpret ſiedet man vorher, wie man es zum Sulzen ſiedet.

Wildpretſoſe von Selleri über ſchwarzes. Man ſchneidet etliche Selleri und etliche gelbe Rübenwurzeln zu Scheiben, läßt ein Stükchen Butter zergehen,

dämpft die Wurzeln ein wenig darinn, rührt einen Löffel voll Mehl daran, macht es gelb, gießt ein Glas Wein darein, gießt es mit der Brühe an, worinn das Wildpret geſotten worden, läßts wohl kochen, bis es in der Dike recht iſt, brennt einen Zuker daran, ſchält etliche mittelmäßige oder kleine Zwiebeln, ſiedets im Waſſer ein wenig ab, ſchlägt die Soſe durch einen Durchſchlag, thut die geſottene Zwiebeln nebſt dem abgeſottenen Wildpret daran, thut Muſcatenblüthe und Negelein dazu, und läßts noch eine Weile kochen.

Wildpretſoſe von Rahm. Man übergießt das Wildpret mit Butter und Eßig, welches aneinander geſotten; iſt es aber lang gebeizt, ſo übergießt man es mit ſiedend Schmalz, thut Fleiſchbrühe in die Bratpfanne und träufelt den Braten damit. Wenn er bald gahr iſt, thut man etliche Löffel voll ſauren Rahm in ein Näpfchen, rührt ein Löffelchen voll Mehl darein, und überſtreicht den Braten damit; und ſo thut man ein paarmal den übrigen Rahm in die Bratpfanne, läßt ihn noch ein wenig damit kochen, thut alsdann ein wenig gebrannten Zuker daran, daß die Soſe gelb wird. Man thut auch etliche Citronenſcheiben in die Soſe. Iſt ſie zu dünn, ſo brennt man ein wenig Mehl daran, läßt es aber nicht mehr lang mit dem Rahm kochen, daß ſie nicht fett wird. Man kann auch ein wenig Negelein oder ein paar Wachholderbeere in die Bratpfanne thun.

Wildpretſoſe von Senf, über ſchwarzes. Man nimmt etliche Löffel voll Senf, drey Löffel voll Wein, ein wenig klein geſchnittene Citronenſchaalen, einen Löffel voll Provenceröl, von einer halben Citrone den Saft, klopft es wohl untereinander, und giebt es zum kalten Wildpret.

Wildpretſoſe von Malagawein über ſchwarzes. Man ſiedet es, wie gewöhnlich, mit Waſſer, Wein, Gewürz und Kräutern, thut ein Stükchen Schinken, ein paar Lorbeerblättchen, etwas Rosmarin, kleine Zwiebeln, auch ein wenig Fleiſch und etwas von Wurzeln darein. Dieſes macht man in einem Stükchen Butter gelb, ſchüttet gute Fleiſchbrühe daran, und brennt, wenn es eine zeitlang geſotten, ein wenig Zuker daran. Dann röſtet man ein paar Löffel voll Mehl in einem Stüklein Butter kaum gelb, rührt von der Brühe, worinn das Wildpret geſotten, an, und füllts von der braunen Soſe vollends auf, ſchüttet ein Glas Malagawein daran, woran man die Soſe lange kochen läßt. Iſt ſie nicht recht lauter, ſo treibt man ſie durch ein Haarſieb, thut ein wenig Citronenſäft daran, und richtets über das Wildpret an.

Winterköhl, verdämpft. Man puzt und wäſcht ihn ſauber, gießt ihn mit ſiedend Waſſer an, dekt ihn zu und läßt ihn eine halbe Stunde ſtehen. Dann drükt man ihn aus, thut ihn in einen Dreyfuß, und gießt ein gut Stük ſiedend Rinds- oder Gänſeſchmalz darüber, verdämpft ihn wohl mit etwas Salz, dann thut man auch ein paar Löffel voll Zuker daran; wenn er weich iſt, ſtreut man einen Löffel voll Mehl darauf, ſchüttelt ihn wohl um, läßt ihn noch ein wenig anziehen, gießt etwas Fleiſchbrühe daran, läßt ſie aber wieder ganz einkochen, daß es keine Soſe hat. Man kan auch zu dem Verdämpfen oder in das ſiedende Schmalz einen klein geſchnittenen Zwiebel, desgleichen Caſtanien darunter, und von geräucherten Fleiſch oder Bratwürſte, auch Zungen dazu thun.

Würſte, beloniſche, zu machen. Man nimmt das Fett vom Schwein, und das magere Fleiſch aus der Lende vom Rind, hakt es zuſammen recht klein, und zwar von einem ſo viel, als vom andern, ſchneidet dann friſchen Spek, der noch nicht geräuchert worden, würflicht, verwellt ihn ein wenig im Waſſer, thut dieß nebſt geſtoßnen Negelein, ganzem Pfeffer, Salz und ein wenig Schaafsblut zum Fleiſch, und füllt es die Därme.

Würſte, bologneſiſche. Man ſchneidet drey Pfund friſchen Spek in große Würfel, wie eine Haſelnuß, auch vier ein halb Loth wohl gedörrtes und zu Pulver geſtoßnes Salz, eine kleine Muſcatennuß, ein und ein halb Quintchen Zimmet, ein halb Quintchen Gewürznegelein, dieß alles ſtößt man nebſt zwey Gran Ambra und ein wenig Zuker, macht es mit Malveſier oder ſonſt gutem Wein an, miſchts untereinander, und ſezts an einen friſchen Ort im Keller. Dann nimmt man acht Pfund mager Schweinfleiſch von Schinken, oder Stüken ohne Fett, ſchneidet die Häutchen und Nerven ſauber weg, hakt das Fleiſch klein, nezt es mit Malvaſier und ſtreut neun Loth wohl gedörrt Salz, nebſt vier ein halb Loth geriebnem Parmeſankäs drauf, untermengts mit drey Loth ganzem Pfeffer, und hakts miteinander, legt hierauf den geſchnittnen Spek auf das magre, hakts ein wenig, knetets zu einem Teig untereinander, füllts in einen großen Darm ſo feſt, als möglich, ſticht mit einer großen Nadel hinein, damit die Luft herausgehe, und hängt ſie zwey bis drey Tage in eine Stube, daß ſie troken werden. Sind ſie troken, ſo hängt man ſie an einen kühlen und luftigen Ort, und wiſcht ſie je und je mit einem ſaubern Tuch ab.

Würſte von Capaunen. Man ſchneidet Brüſte von Capaunen, auch von alten Hühnern, nebſt einem halben Pfund friſchen Spek, ganz klein, und ſtößt beydes im Mörſel mit einem Ey klar ab: thut es in einen Reibaſch, würzt es mit Muſcatenblüthen, Cardamomen und geriebnen Citronenſchaalen, wirft in Rahm geweichte und wieder ausgedrükte Semmel dazu, und ſalzts ein wenig: ſchlägt von ſechs Eyern die Dotter drein, rührts klar ab, und läßt, wenn es noch nicht dik genug wäre, ein paar Löffel voll Mehl daran laufen. Iſt es nun abgerührt, ſo füllt man es durch die Wurſtſprize in die Därme.

Würſte von Hammelfleiſch. Man ſchabt aus einem Hammelſchlegel das feine Fleiſch ohne Adern und Fett aus, hakt es mit einem Schneidmeſſer recht klein, ſchneidet unter vier Pfund mageres Hammelfleiſch ein Pfund fetten Spek fein würflicht, thut etwas gröblicht geſtoſſenen Pfeffer, ein achtels Quart Franzwein, die Schaale von einer Citrone, etwas Kümmel und geſtoſſene Kräuter dazu, dann arbeitet man die ganze Maſſe gut untereinander, und ſtopft ſie feſt in einige Schweinsdärme. Wenn man dieſe Würſte zum Genuß geben will, beſtreicht man ſie mit Butter, und bratet ſie bey nicht zu raſchen Feuer auf dem Roſt.

Würſte, italiäniſche. Man hakt drey Pfund Ochſenfleiſch, fünf Pfund Schweinfleiſch, funfzehn Loth Salz und zwey Loth gröblicht geſtoſſenen Pfeffer recht klein untereinander, zwey Pfund Spek ſchneidet man würflicht darunter, die Würſte aber troknet man beym Ofen, und hängt ſie nicht in den Rauch.

Würſte, Knak-. Man macht ſie wie die gemeinen Bratwürſte, nur daß man ſie etwas ſtärker würzt, und den andern Tag nach dem Machen etwas nachſtopft, damit ſie recht derb werden. Man thut auch Salpeter darunter, daß ſie roth werden. Endlich hängt man ſie in den Rauch.

Wurſt vom Kohl auf böhmiſch. Der Kohl wird halb geſotten, dann ausgekühlt mit einem Schok ausgebrochener Krebſe klein gehakt, in eine Schüſſel gethan, geröſtete und geriebene Semmeln, Eyer, Butter und Gewürz dazu genommen und Würſte daraus gemacht, ſolche in Schmalz gebaken und dann in einer Butterbrühe aufſieden laſſen.

Würſte von Krebſen. Man macht eine Krebsfarſe, mengt ganz klein würflicht geſchnittenen Spek darunter, und treibt es durch die Wurſtſprüze in die Därme, hernach blanchirt man die Würſte in Milch, nimmt ſie wieder heraus, und paßirt ſie in Krebsbutter.

Würſte von friſchen Morcheln. Man lieſt und puzt ſie ſauber, wäſcht ſie etlichemal aus, ſchneidet ſie ganz klein, und paßirt ſie in Butter, daß ſie weich werden. Hernach nimmt man ſie wieder aus der Butter heraus, ſchneidet ſie noch kleiner, ſezt auch ein Pfund Nierentalg zum Feuer, und ſchneidet ihn, wenn er gekocht hat, ebenfalls klein, und ſchüttet beydes, nebſt in Milch eingeweichter und wieder ausgedrükter Semmel, Muſcatenblüthen, Ingber, Pfeffer und geſchnittene grüner Peterſilie zuſammen, ſchlägt vier bis fünf Eyer daran, ſezt und rührt alles wohl durcheinander, ſchneidet vier Loth Spek ganz kleinwürflicht, und rührt ihn auch darunter. Iſt es nun genug gerührt, ſo bringt man es durch eine Wurſtſprize in die Därme, blanchirt die Würſte in Waſſer, bratet ſie und giebt ſie warm.

Würſte von Reiß. Man lieſt ein halb Pfund Reiß recht rein, kocht ihn nur halb gahr in Milch, daß er recht dik wird, thut ihn wieder heraus in einen Mörſel, ſtößt ihn ganz klein, ſchüttet ihn in einen Reibaſch, wirft ein Pfund ganz klein geſchnittenen Spek, Muſcatenblüthen, Zimmet und Safran dazu, ſchlägt zehn Eyer, aber nur von vieren das weiſſe daran, und reibt es wohl untereinander. Dann mengt man Piſtacien, nicht gar zu klein geſchnitten, darunter, thut es in die Wurſtſprize, und ſtößt es in die Därme. Endlich blanchirt man es in Milch, und bratet ſie auf Papier.

Würſte von einem Spanferkel. Man bratet es, und zieht ihm die Haut ab, lößt alles Fleiſch weg, hakt es klein und thut es zu drey viertels Pfund ganz kleinwürflicht geſchnittenem Spek, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen und Salz, ſchlägt ein paar Eyerdotter daran, gießt ein wenig Rahm hinein, reibt von einer Citrone die Schaalen drein und rührt es wohl untereinander. Das abgerührte thut man durch die Wurſtſprize in die Därme und ſiedet oder bratet ſie.

Würſte von friſchem Spek. Man nimmt ein bis zwey Pfund Spek, hakt ihn ganz klein, ſchüttet ihn in einen Reibaſch, thut in Milch geweichte Semmel, vier bis fünf Eyer, geſchnittenen Schnittlauch, Muſcatenblüthen, Ingber, Pfeffer und Salz dazu, rührt es zuſammen ab, und füllt es in die Därme.

Würſte von Spinat. Man läßt in einem Keſſel Waſſer kochen, wirft geleſenen Spinat nebſt ein wenig Salz darein, daß er grün bleibt. Wenn er genug geſotten hat, ſeigt man ihn ab, drukt ihn aus, ſchneidet ihn ganz klein,

und thut ihn nebſt eingeweichten Semmeln, die wieder ausgedrukt worden, auch Muſcatenblüthen, Pfeffer, Roſinen, in einen Reibaſch, rührt ſechs Eyer, ſchüttet dieſe nebſt ein wenig Salz auch dazu, und reibt alles untereinander klar. Ferner ſchneidet man ein halb Pfund Spek ganz klein würflicht, rührt ihn mit darunter, füllt von dieſem Gehäk in die Därme und bereitet ſie, blanchirt ſie in Waſſer oder Milch, und bratet ſie auf Papier.

Wurzelncoulis. Man ſchneidet Paſtinaken, gelbe Rüben, Peterſilienwurzeln und große Zwiebeln ſcheibenweis, thut ſie ein wenig in eine Caßerole, ſtoßt ſie hierauf nebſt einem Stük in Fleiſchbrühe eingeweichten Semmelkrumen und achtzehn Mandeln im Mörſer, läßt es in einer Caßerole kochen, würzt es wie andere Coulis, ſchlägt es ganz heiß durch ein Haartuch, und bedient ſich deſſen zu allen Potagen mit Zukerwurzeln.

Wurzelntorte von gelben Wurzeln. Man kocht ein gut Theil ſauber gepuzte gelbe Wurzeln ein wenig im Waſſer über halb gahr, dann läßt man ſie abkühlen und abtroknen. Hierauf reibt man ſie auf einem Reibeiſen zart, nimmt etwa ein halb Pfund Butter, rührt zehn bis zwölf Eyerdotter darunter, auch zwey bis drey geweichte Semmelſchnitten, noch mehr etwas geriebnen Zuker, Zimmet, geriebne Citronenſchaalen und ſo viel von geriebnen Wurzeln, als wegen der Dike nöthig ſeyn mag, rührts ein wenig untereinander, ſchlägt das Eyweis zu einem ſteifen Schaum und miſchts zulezt auch gemächlich hinein, macht einen Boden von Blätterteig in eine Tortenpfanne, umkräußt den Rand zierlich, und bakt ſie darinn.

Wurzelſuppe. Man ſchneidet Sellerie und gelbe Rüben, auch Peterſilienwurzeln zu länglichten Stükchen, nur dünn und kurz, eine Handvoll, dämpft ſie in einem Stükchen Butter, aber nicht gelb, thut ein wenig Mehl dazu, füllts mit guter Fleiſchbrühe auf, ſiedets vollends auf, und ſiedets vollends weich, verklopft vor dem Anrichten ein paar Eyerdotter, ziehts mit ab, und richtets über Semmelſchnitten an.

Wurzelſuppe, anders. Man ſiedet einige kleine Köhle, welche gelb ſind, bindet ſie mit Bindfaden zuſammen, daß ſie ganz bleiben, ſchneidet gelbe Rüben, Sellerie und Peterſiliewurzeln klein länglicht, ſiedet es in Fleiſchbrühe weich, thut es in eine Caßerole, ſchneidet den Kohl ſchnittweis darein, gießt klare Jus daran, und läßt es noch ein wenig aufſieden, dann giebt man es hin.

3.

Zeltlein von Oranienblüthe. Man nimmt des Abends die Blüthe, ſchneidet ſie, legt ſie auf ein Papier, daß ſie nicht naß werde. Den andern Tag thut man etliche Löffel voll Waſſer in ein Pfännchen, läßt es ſieden und rührt einige Löffel voll zartgeſiebten Canarienzuker darein, ſo, daß der Zuker mit dem Waſſer angefeuchtet iſt, läßts noch ein wenig aufſieden, rührt die Blüthe alsdann darein, und gießt es in einem Model von Papier.

Zephirzukerbrod. Man rührt vier Eyerdotter, ein Pfund fein geſiebten Zuker, ſo viel geriebne Citronenſchaalen, als man mit drey Fingern faſſen kan, und eben ſo viel gebakne, rein gehakte Pomeranzenblüthen eine halbe Stunde lang mit einem Rührlöffel durcheinander, quirlt von zwölf Eyern das weiße und miſcht es, wenn es recht viel Schaum hat, unter den Zuker, und rührts dabey beſtändig mit dem Quirl. Auf dieß alles ſiebt man ein Pfund gebeuteltes und auf dem Ofen getroknetes Mehl, und rührts, indem es durch das Sieb fällt, mit dem Rührlöffel ein. Sodann thut man die Zukerbrode in papierne Formen, ſtreut reinen Zuker darüber, daß ſie einen Zukerguß bekommen, und bakt ſie in einem getinden Ofen. Wenn ſie aufgegangen und ſchön färbicht ſind, ſo nimmt man ſie warm aus den Formen.

Zephirmarzipan. Man ſiedet ein Pfund Zuker nach großer Federart, thut ein Pfuud abgebrühte und geſtoßne ſüße Mandeln darunter, rührt beydes über ſehr gelindem Feuer durcheinander, bis ein Teig daraus wird, der ſich nicht mehr am innern Rand des Gefäſſes anhängt. Dann läßt man ihn kalt werden, und ſtößt ihn noch einmal eine Viertelſtunde lang in einem Mörſel, in welcher Zeit man noch ein wenig reinen Zuker, friſch geriebne Citronen, und das weiſſe von drey Eyern, jedes einzeln, hinein ſchüttet. Alsdann ſezt man den Marzipan in beliebiger Geſtalt auf weis Papier, und bakt ihn in einem gelinden Ofen.

Ziegenfleiſch (Gaiß- Kizlein-) zuzurichten, auf franzöſiſch. Man reinigt das Fleiſch wie gewöhnlich, reibt es mit Salz ab, viertheilt es, füllt unter die Haut einen guten zarten Fatſch, ſpikt ſie entweder mit Salbey, Majoran, Rosmarin und andern guten Kräutern, oder mit zartem Spek, Pomeranzen- und Citronenſchaalen, bratet ſie, und macht eine beliebige kurze Brühe daran.

Ziemer, (kleine Krammetsvögel) zu braten. Man rupft und puzt ſie ſauber, ſtekt ſie

an

an einen hölzernen oder dazu gemachten eiſernen Spies, und verſengt ſie ein wenig. Will man ſie nun gahr braten, ſo bindet man ſie an einem Bratſpieß, legt ſie zum Feuer, begießt ſie bald mit zerlaßner Butter, beſprengt ſie ein wenig mit Salz, und läßt ſie ſo braten. Man muß ſie dabey fleißig begießen; die Butter aber darf niemal braun werden. Vor dem Anrichten begießt man ſie, ſtreut klar geriebne Semmel darüber, richtet ſie an, und thut beym Auftragen ein wenig braune Butter darunter.

Ziemer von Damhirſchen. Man ſtekt einen recht feiſten Ziemer von dem Hirſchen an Spieß, ſalzt ihn gut, und ſpikt ihn mit einigen Negelein, rollt einen feſten Paſtetenteig wie einen ſtarken Pfeifenſtiel dik aus, und wikelt ihn um den Ziemer, der Teig aber muß ganz herum reichen. Dann umwindet man es mit Bindfaden, bratets ſo drey Stunden, und begießt es wie gewöhnlich mit Butter. Man giebt Johannisbeergelee oder auch Tunke von Kirſchmus dazu. Das Fett bleibt unter dem Teig ganz weiß.

Ziemer. S. Hirſchziemer, oder Hirſchzimmel.

Zimmetconfekt. Man macht Zimmet mit Mandeln und Zuker zu einem Teig, und bildet Röhrchen daraus.

Zimmet Conſerve. Man mengt zwey Quintchen durch ein fein Haarſieb getriebnen Zimmet auf einem Teller unter zwey bis drey Löffel voll geläuterten Zuker. Dann ſchüttet man ihn unter ein halb Pfund nach großer Federart geſottenen Zuker, mengt beydes wohl untereinander, und gießt die Conſerve ſogleich in papierne Formen. Wenn ſie geronnen iſt, ſchneidet man ſie in Täfelchen.

Zimmeteis. Man thut fein geſiebten Zuker in eine meßinge Pfanne, troknet den Zuker auf der Glut wohl ab, miſcht zart geſiebten Zimmet darunter, damit es braun wird: drükt den Saft von ein bis zwey Limonien darunter, daß es dik wird, und ſtreicht es dann auf eine Torte oder ander Gebakenes.

Zimmetgehäke, aufgelaufenes. Man reibt ein gut Stük Rinde von Roggenbrod auf einem Reibeiſen, und ſchüttets in einen Tiegel, thut vier bis ſechs Loth zart geſtoſſenen Zimmet, ſechs ganze Eyer und das weiße von ſechs andern dazu, zukert es nach Belieben, rührt alles eine Stunde lang um, befeuchtet es mit Zimmet- oder Roſenwaſſer, und thut ein wenig in gedachtem Waſſer aufgelößten Tragant dazu, daß das Gehäke nicht niederfällt. Hierauf ſchüttet man es in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel,

ſezt es auf Kohlen, bedekts mit einer neben herum aufgebogenen und mit Kohlen belegten eiſernen Stürze, damit es oben und unten braun werde, und ſchön auflaufe.

Zimmetbögen. Man thut ein Pfund geſiebten Zuker, ein Pfund Mandeln, wovon die Hälfte länglicht, zart geſchnitten, das andere aber geſtoſſen wird, ein Loth Zimmet, ein Quintchen Negelein, vier Loth Citronat, auch länglicht geſchnitten, in eine Schüſſel, ſchlägt acht Eyer klar zu einem Schaum, ſtößt vier Quintchen Tragant zu Pulver, und thuts, mit dem Saft von zwey Citronen, in den Schaum, rührt es wohl untereinander, beſtreicht ein Blech mit Butter oder weis Wachs, ſtreicht jenes ganz dünn und länglicht auf, bakts im Ofen, nimmts nach dem Baken mit einem breiten Meſſer ab, und krümmt es über ein Wälgerholz.

Zimmethippen. Man ſchält ein halb Pfund Mandeln, welche abgetroknet ſeyn müſſen und klein geſtoſſen, und ſchlägt ſie mit drey bis vier Eyweis und drey Eyerklar zu Schaum, rührt ein halb Pfund geſiebten Zuker darein; reibt, wenn es eine Zeitlang gerührt und dik iſt, von einer Citrone die Schaale auf dem Reibeiſen, und thuts nebſt dem Saft von einer halben Citrone auch darein. Hierauf rührt man die geſtoſſenen Mandeln mit dieſer Maße nach und nach an, thut ein Loth Zimmet darein, beſtreicht das Blech mit Butter, ſtreichts Löffel voll weis Meſſerrüken dik auf, und krümmt ſie, wenn ſie gebaken ſind.

Zimmet, kandirter. Man weicht etliche Stükchen Zimmet vier und zwanzig Stunden in Waſſer ein, ſchneidet ſie ganz klein, und wirft ſie in nach kleiner Federart geſottenen Zuker, worinn man ſie zwey bis drey Sude thun läßt. Den Zuker gießt man durch ein Sieb ab, und den Zimmet troknet man auf dem Ofen. Wenn er troken iſt, legt man ihn auf Roſte, welche man in die Zukerkandformen ſezt, läßt den Zuker nach Art des Geblaſenen ſieden und gießt ihn drüber. So bald er halb ausgekühlt iſt, ſezt man ihn bis zum folgenden Tag auf den Ofen, in welchem man beſtändig ein gelind Feuer unterhält. Iſt der Zuker noch nicht genug kandirt, ſo läßt man die noch zurükgebliebene Feuchtigkeit abtropfen, und ihn noch eine bis zwey Stunden auf dem Ofen ſtehen, ehe man ihn aus den Formen nimmt und in Schachteln legt, die mit weis Papier ausgefüttert ſind.

Zimmetkränzchen. Man macht ein halb Pfund Mehl, ein viertels Pfund Butter, ein viertels

Pfund Zuker, ein viertels Pfund Mandeln, ein halb Loth zerſtoſſenen Zimmet, eine auf Zuker abgeriebene Citrone und drey Eyerdotter untereinander, nimmt, wenn es zu dik wäre, noch Roſenwaſſer dazu, bis man den Teig auswellen kan, den man dann einen völligen Meſſerrüken dik auswellt. Daraus macht man Kränzchen, bakt ſie im Ofen und macht ein Eis darauf.

Zimmetlebzelten mit Citronen. Man läßt ein halb Pfund Mandeln über Nacht in friſchen Waſſer liegen, ſchält und ſtößt ſie klein, und thut währendem Stoſſen den Saft von zwey Citronen, auch zwey Loth gerädelten Zimmet und ein Pfund geſiebten Zuker darunter, würkt es miteinander ab, ſtreicht es auf Oblaten und bakt es.

Zimmetſchlange. Man hakt ein Pfund abgezogene Mandeln nicht gar klein, ſtößt ein halb Pfund Zuker nebſt zwey Loth Zimmet gröblicht, ſchlägt das weiße von zwey Eyern daran, miſcht ein viertels Pfund Citronat darunter, rührt alles wohl untereinander, macht einen feſten Teig von vier Loth Mehl, ein wenig Waſſer und zwey Eyern, theilt ihn in zwey Theile, walgert ihn vier Finger breit fein aus, beſtreicht den Teig mit Butter, thut die Fülle darauf, ſchlägt ihn ringsherum hinauf, ſchlägt den andern Theil des Teigs auf den abgeſchnittenen Ort, windet ihn in die Runde, wie eine Schlange, beſchneidet ſie um und um, bakt ſie in gleicher Hize, überſtreicht ſie hierauf mit einem von Zuker und Roſenwaſſer wohl abgerührten und angemachten Eis, und ſezt ſie noch einmal in den Ofen und bakt ſie.

Zimmet in Stangen oder gebaken. Man weicht eine Unze Gummitragant in ein Glas Waſſer, drukt das Waſſer, wenn er zerſchmolzen iſt, ſtark durch ein Tuch, ſtößt es mit einem Caffeelöffelchen voll rein geſiebtem Zimmet in einem Mörſel, und thut während dem, daß es geſtoſſen wird, immer reinen Zuker dazu, bis es ein rechter Teig wird, den man auf weis mit Zuker beſtreutes Papier legt. Dieſen Teig treibt man mit dem Mandelholz ſo dünn, als möglich, und ſchneidet Streifen von der Länge und Breite daraus, daß ſie um einen Ganskiel der Länge nach herum paßen, und wenn man ſie wieder abnimmt, hole Stangen formiren. Dann legt man eine nach der andern auf ein Sieb, und wenn ſie alle ſind, ſezt man ſie auf den Ofen, daß ſie troken werden.

Zimmetſtern. Man ſchlägt drey Eyerklar zu Schaum, rührt ein halb Pfund geſiebten Zuker darein, auch ein halb Pfund ungeſchälte

ſchälte zart geſtoſſene Mandeln nebſt einem Loth Zimmet; nimmt halb Mehl und Zuker auf ein Bret, würkt es ganz leicht damit aus, wälgert es meſſerrükens dik, und ſtichts mit einem Sternmodel aus.

Zimmetſtrudel. Man ſtößt ein Viertelpfund Mandeln ganz klein, thut zwey Loth klein geſtoſſenen Zimmet, ein halb Loth Cardomomen, eine Muſcatennuß nebſt klein geſchnittenen Citronat, Citronen- und Pomeranzenſchaalen dazu, zukert es, ſchlägt zwey bis drey Eyer daran, und macht eine Fülle daraus. Hernach nimmt man ein Pfund ſchön Mehl, ein halb Pfund Butter, ein Ey, ein und ein halb Viertel Zuker und Zimmetwaſſer, macht einen Teig davon, wälgert über die Hälfte des Teigs in die Länge aus, und zwar ein oder ein halb Viertel breit, je dünner je beſſer, ſtreicht die angemachte Fülle nicht gar zu dünn auf den Teig, rollt ihn in der Länge übereinander, wälgert den übrigen Teig auch dünn aus, ſchlägt die Wurſt in den Teig, thut es auf einem Blech in der Runde herum, beſtreichts mit einem Ey, und bakt es. Iſt es gebaken, ſo beſtreicht man es mit Zuker und Zimmetwaſſer, und beſtreuts mit krauſen Biſamzuker.

Zimmettorte. Man nimmt zwey Loth Zimmet, ein Pfund Zuker, ein Pfund geriebene Mandeln, zwölf ganze Eyer und die Dotter von acht Eyern, und ſchneidet die Schaale von einer Citrone in länglichte Stükchen, und von der andern die Schaale würflicht. Dann ſchlägt man die Eyerdotter ganz klein, und den Zuker, zart geſtoßnen Zimmet, Mandeln und Citronenſchaalen darunter, das Weiſſe aber zu einem Schaum, und thut es unter das Uebrige. Hierauf ſchlägt man alles zuſammen eine Stunde lang, ſchüttet es in eine mit zerlaſſener Butter beſtrichene und mit feinem Mehl beſtreute Tortenpfanne, und bakts in einem nicht heiſſen Ofen.

Zimmetwürmer. Man ſtößt abgezogene Mandeln mit Roſenwaſſer zu einem zarten Brey, vermiſchts mit etwas geſtoſſenen Zimmet und ſo viel Zuker, daß es einen zähen und meiſt trokenen Teig giebt. Dann treibt man ihn durch einen Durchſchlag auf Papier nebeneinander, beſtreut ihn mit dik geſtoſſenen Zimmet, ſezt ihn in eine warme Stube, rüttelt, wenn er etwas troken werden will, das Papier langſam hin und wieder, daß ſich der Zimmet an die Würmer aller Orten anhänge.

Zimmetzukerwerk, kleines. Man läßt eine Unze Gummitragant im Waſſer zerſchmelzen, und dann dies durch ein Tuch laufen. Hernach

nach gießt man es mit einem Caffeelöffelchen voll geſtoſſenen und geſiebten Zimmet in einem Mörſel, thut nach und nach ein Pfund geſiebten Zuker dazu, und ſtößt es zu einem leicht zuverarbeitenden Teig. Aus dieſem macht man dann allerhand Zukerwerk, und läßt es auf dem Ofen troken werden.

Zinnmus. Man rührt vier Eyer mit etwas Zuker und einem Quart Milch an, nimmt einen Löffel voll gekochten Brey und Zimmet darunter, ſtreicht ein Zinn, das nicht ſogar flach iſt, ein wenig mit Butter, gießt die Maſſe darein, ſtellt es auf ein Geſchirr mit ſiedenden Waſſer, dekt es mit einem Blech zu, worauf oben Kohlen ſind, legt zuvor einen Ring von Blech, oder außen an der Schüſſel etwas von Eiſen oder Rührlöffel, läßt es oben gelb werden. Wenn es geſtanden iſt, iſt es fertig.

Zuker auf böhmiſch zu läutern. Zu einem Pfund Zuker nimmt man etwas Waſſer, thuts in eine Pfanne, ſezt es über ein mäſſiges Kohlfeuer, rührts und läßts zergehen. So bald es anfangen will zu ſieden, ſo thut man ein wohl gerührtes Eyweiß daran, läßt es zuſammenſieden, nimmt den Schaum mit dem Ey ab, und läßt es ſo lang ſieden, bis faſt alles Waſſer eingeſotten iſt.

Zukerbilder, aufgelaufene. Man füllt den dritten Theil eines Bechers mit feinem Tragant, gießt ihn voll Regen- oder Schneewaſſer, rührts anfangs etlichemal, läßts eine Nacht ſo ſtehen, ſtößt den Tragant in einem ſteinernen Mörſel zu einer ſtarken Maſſe mit dem beſten Canarienzuker, daß man ihn in Formen drüken könne, bakts in einem Canditorofen geſchwind ab, doch, daß es nicht braun wird; wenn es kalt iſt, malt oder vergoldet man es.

Zukerbilder und Früchte, hohl gegoſſen. Man läßt Zuker nach Federart ſieden, nimmt ihn vom Feuer, reibt ihn vom Rand des Keſſels mit dem Kochlöffel ein wenig ab, damit er wieder mit dem andern zerſchmelze, und gießt ihn in zuvor gewärmte Formen. Dann läßt man ſie eine Minute lang ſtehen, bis der Zuker oben am Loch der Form geſtehen will, dann lüftet man das Loch und läßt den Zuker ſo viel möglich, herauslaufen, läßts hierauf wieder nicht gar eine halbe Stunde lang ſtehen und kalt werden; dann löſt man die Form, nimmt die Frucht heraus, beſtreicht das Loch mit dem herausgelaufenen Zuker, beſchneidet das Bild oder die Frucht mit einem Meſſer, und troknet ſie aus. Man malt ſie dann der Natur nach.

Zukerbilder und Früchte, voll gegoſſen. Man nimmt dazu

den vorbeſchriebenen Zuker und gießt und malt ſie auf eben dieſe Weiſe, hilft aber den Bildern mit Stökchen, und legt dieſe Stökchen, ehe ſie gegoſſen werden, in die Form. Die vollgegoßnen müſſen in den Formen länger ſtehen bleiben, damit ſie recht ertroknen, ehe man ſie herausnimmt.

Zukerbiſcotins. Man nimmt drey Viertelpfund fein geſiebten Zuker, ſchön Mehl und zart geſtoſſene Mandeln, jedes ein halb Pfund, auch Negelein, Zimmet, Muſcatennuß, ein wenig gröblicht geſtoſſene oder geſchnittene Citronenſchaalen und einige Eyer, rührt die Mandeln ab, daß ſie recht glatt werden, ſchlägt ſechs bis acht Eyer daran, ſchüttet das Mehl, Gewürz und die Citronenſchaalen auch darein, daß wie ein Biſcuitteig wird, ſchlägt alles wohl ab, gießt ihn in vierekichte kleine Biſcuitenmödel, läßt ſie baken, ſchneidet ſie zu dünnen Schnitten, wie das Muſcatenbrod, und troknet ſie auf einem Blech nochmal ab.

Zukerbogen, Wiener. Man ſchlägt ein Pfund Zuker und ſechs Eyer eine Stunde lang, dann rührt man ein Pfund Mehl und die Schaale von einer Citrone dazu, läßt einige Bakbleche warm werden, überſtreicht ſie an beyden Seiten, wie eine Hand breit dünn mit weiß Wachs, und ſtreicht von der Maſſe eines Meſſerrükens dik darauf; in der Mitte bleibt es leer; ſezt die Bleche in einen nicht heiſſen Ofen, und bakt ſie eine halbe Stunde. Wenn die Kuchen gerathen, müſſen ſie oben eine ganz weiſſe Gußrinde bekommen. So bald ſie aus dem Ofen kommen, ſchneidet man ſie vom Blech, und legt ſie warm auf ein rund Holz.

Zukerbrod oder Biſcuit. Man macht von einem Pfund ſchönen geſtoſſenen Zuker, zwölf Loth Kraftmehl, vierzehn Loth Weizenmehl, und etlichen mit Wein zerklopften Eyern, einen Teig. Darauf ſchmiert man eine papierne Capſel mit Butter, thut den Teig hinein, ſezt dieſe Capſel in die Tortenpfanne, und giebt ihr unten und oben gehöriges Feuer. Man thut auch Roſen- und Zimmetwaſſer und geſtoſſenen Coriander und Anis dazu.

Zukerbrod, Carlsbader. Man thut drey ganze Eyer in einen Topf, ſchlägt ſie ein wenig, ſchüttet ſechs Loth durchgeſiebten Zuker dazu, und ſchlägt es beſtändig auf eine Seite, bis es recht dik wird. Hernach ſchüttet man drey Loth vom beſten Weizen- oder Kraftmehl dazu, ſezt den Topf ein wenig über Kohlen, bis der Teig zu rauchen anfängt, ſchlägt es alsdann wieder, bis es kalt iſt, ſchneidet

einen

einen Bogen Papier in die Länge in vier Theile, klebt etwas Teig mit einem gebogenen Löffel auf die Streifen Papier queer über, und einen Daumen breit voneinander, ſezt es auf ein Bakblech, ſiebt ein wenig Zuker darüber, ſchiebt es in die Bakröhre, welche zimlich heiß ſeyn muß, und läßts eine Weile ſtehen. Das Thürchen darf, wenn man nach dem Bakwerk ſieht, nicht lang offen ſtehen. Inzwiſchen dreht man es einmal herum, läßt es bräunlicht werden, nimmt es heraus, und ſchneidet es mit einem Meſſer vom Papier. Iſt das Blech kalt, ſo thut man wieder andere darauf, und bakt es ſo geſchwind nacheinander, als möglich.

Zukerbrod von Chocolade. Man mengt eine Tafel geriebene Chocolade, ein Viertelpfund rein geſtoſſenen Zuker, ein halb Viertelpfund Mehl und drey Eyerdotter untereinander, rührt auch das wohlgeſchlagene Weiſſe von vier Eyern darunter. Hernach gießt man die Zukerbrode länglicht auf weiß Papier, ſiebt ein wenig geſtoſſenen Zuker darüber, und bakt ſie in einem gelinden Ofen. Sind ſie gahr, ſo nimmt man ſie heraus, löſt das Papier davon ab, und troknet ſie in einem Sieb auf dem Ofen.

Zukerbrod, franzöſiſches. Man nimmt achtzehn Loth geſtoſſenen Zuker, fünf Loth geſtoſſen Stärkmehl, drey Löffel voll Weizenmehl und Eyer und Wein, klopft es wohl, bis es einen Schaum giebt. Der Zuker wird gerieben und hineingethan, darnach erſt das Weizenmehl, damit alles wohl untereinander komme. Dann ſtellt man es in die papierne Capſel, bakt es in der Tortenpfanne mit Feuer unten und oben, und nimmt es, wenn es gelblicht iſt, heraus, da man es dann in der Wärme troknen läßt.

Zukerbrod von Gefrornen. Man macht ſechs dike Zukerbrode in groſſen Formen. Wenn ſie gebaken ſind, hebt man den Zukerguß ganz behutſam davon ab, nur daß er nicht zerbricht; dieſen ſezt man in einem Sieb auf den Ofen. Die Krume von all dieſem Zukerbrod läßt man dürr werden, bis ſie ſich ſo rein als Zuker ſtoſſen läßt, und ſiebt ſie hernach. Dann ſiedet man eine Kanne Rahm, und thut, wenn er einen Sud gethan hat, etwas über ein Viertelpfund Zuker, einen Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer, und von vier Zukerbroden die geſtoſſene und geſiebte Krume hinein, miſcht alles durcheinander, und läßt es in einem Eistopf auf dem Eis gefrieren. Dann arbeitet man es gut durch, bringt es in die zu dem Ende vom Zukerbrod aufgehobene Formen, legt auf jedes eine Oberſchaale

von Zukerbrod, und ſezt es oben und unten in Eis, daß es ſich erhält, bis es als groſſes Zukerbrod aufgehoben werden ſoll.

Zukerbrod, genueſiſches. Man reibt die ganze obere Schaale einer Citrone und einer ſüßen Pomeranze, und ſtößt ſie mit zwey Löffeln voll Marmelade von Pomeranzenblüthen und zwey troknen eingemachten Apricoſen in einem Mörſel wohl. Das Geſtoſſene drükt man durch ein Sieb und rührt in einer Schüſſel drey Eyerdotter nebſt vier Unzen rein geſtoſſenen Zuker darunter. Wenn alles recht vermengt iſt, rührt man noch das zu Schaum geſchlagene Weiſſe von ſechs Eyern darunter, bringt die Zukerbrode in papierne Formen, bakt ſie in einem gelinden Ofen, und überzieht ſie endlich mit einem aus rein geſiebten Zuker, Eyweiß und Citronenſaft gemachten Zukerguß.

Zukerbrod zu glaciren. Man klopft Eyweiß und geſtoſſenen Zuker wohl untereinander, bis es ungefähr ſo dik wie ein Mehlbrey wird, hernach ſtreicht man es mit einem Meſſer auf das Zukerbrod, und läßt dieſe Glace bey gelindem Feuer hart werden. Man kann das Zukerbrod auch mit zuſammengerührten Zuker und wohlriechenden Waſſern glaciren.

Zukerbrod, recht gutes. Man nimmt ein halb Pfund fein Mehl, drey friſche Eyer, zwey Loth Zimmet, ein Loth Coriander, ein Loth Anis, ein Loth klein geſchnittene Citronenſchaalen nebſt vier Löffel voll Roſenwaſſer, ſchlägt die Eyer recht klein, rührt das Mehl darunter, macht damit einen Teig an und bakt es wie ander Zukerbrod.

Zukerbrod von ſüßen Mandeln. Man macht von weiß Papier Formen ſo groß, als das Zukerbrod werden ſoll, länglicht oder wie ein klein Viereck, brüht ein Viertelpfund ſüße Mandeln ab, und wirft ſie ohne Schaale in friſch Waſſer. Wenn das Waſſer abgegoſſen und die Mandeln wohl abgetroknet ſind, ſtößt man ſie recht zart und benezt ſie dabey mit Eyweiß. Dann thut man ſie in eine Schüſſel, und rührt zwey friſche Eyerdotter und ein Viertelpfund geſiebten Zuker mit einem Rührlöffel darunter, und ſchüttet das zu Schaum geſchlagene Weiſſe von vier friſchen Eyern mit einem Löffel voll Mehl dazu. Dies alles mengt man wohl durcheinander, bringt es in die Formen, und beſtreut die Zukerbrode mit friſchem Zuker, worunter ein Viertel Mehl iſt, wodurch die Feuchtigkeit der Mandeln vermindert wird. Endlich bakt man ſie, und verfährt wie ſchon gelehret.

Zukerbrod von Mandeln, anders. Man ſtößt ein Pfund geſchälte Mandeln mit Eyerdottern recht

recht fein, thut ein Pfund zart geſtoſſenen Zuker dazu, rühret es mit zwey Eyerdottern wohl untereinander, ſezt es auf, beſtreuts mit Zuker und bakt es.

Zukerbrod in hohlgebogenen Papier. Man quirlt das Gelbe und Weiſſe von ſechs Eyern wohl, wiegt ſo viel rein geſtoſſenen Zuker und Mehl ab, als die Eyer wiegen, und thut beydes mit etwas geriebener Citrone dazu. Hierauf rührt man alles mit einem Rührlöffel wohl untereinander, und macht die Zukerbrode ſo: Man biegt ein groß Blatt weiß Papier in der Länge zuſammen, und legt die beyden Enden deſſelben durch einen Falz in der Breite eines Queerfingers, daß es innwendig die Geſtalt eines Hohlziegels bekommt. Das Zukerbrod ſezt man dann kreuzweis auf Papiere und legt drey Schichten aufeinander. Dann bakt man es gelind, nimmt es aus dem Ofen, und zieht das Papier an beyden Seiten zugleich auseinander, ſo löſt ſich das Zukerbrod ſelbſt vom Papier ab. Dann troknet man es auf andern Papier in der Wärme.

Zukerbrod von Piſtacien. Man brüht ein Viertelpfund Piſtacien ab, daß man ſie ſchälen könne, läßt das Waſſer davon ablaufen, und troknet ſie mit einem Tuch ab. Hernach ſtößt man ſie mit dem achten Theil einer eingemachten und mit etwas geriebener friſchen Citrone recht rein in einem Mörſel, wobey ſie etlichemal mit Eyweiß angefeuchtet werden. Wenn ſie geſtoſſen ſind, thut man ſie mit etwas mehr als einem Viertelpfund rein geſtoſſenen Zuker und zwey Eyerdottern in eine Terrine, rührt ſie mit einem Rührlöffel um, bis ſie mit dem Uebrigen wohl vermengt ſind, und thut noch das zu Schaum geſchlagene Weiſſe von ſechs Eyern, worunter ein Caffeelöffelchen Mehl wohl gerührt worden, dazu. Alles dies mengt man ſo gut als möglich untereinander, gießt die Zukerbrode entweder in Formen oder länglicht auf weiß Papier, ſtreut ein wenig Zuker darüber, und bakt ſie in einem gelind geheizten Ofen.

Zukerbrod, rothes. Man nimmt ein halb Pfund zartgeſtoßne Mandeln, und rührts mit fünf ganzen Eyern wohl ab, thut drei Viertelpfund roth gefärbten Zuker, etwas gröblichtgeſtoßnen Zimmet, Muſcatennuß, Negelein, auch klein geſchnittene Citronenſchalen dazu, daß der Teig ſo dik, wie ein ordinairer Biſcuitteig wird, rührts wohl untereinander, ſchüttets in vierekigte Papierfäſchelchen, bakts wie Biſcuit, ſchneidets in dünne Scheiben und läßts in einer Tortenpfanne troken werden.

Zukerbrod, ſavoyiſches. Wird eben ſo gemacht, nur läßt man das Weiße von fünf Eyern weg, und thut an deren ſtatt ein wenig Pomeranzenblüthwaſſer dazu: dann, wann es wohl geklopft worden, kan man es mit einem Löffel auf Papier thun, geſtoßnen Zuker und ein wenig Mehl darunter miſchen, das Zukerbrod damit beſtreuen, und den Zuker, wie auch das Mehl, welches aufs Papier fällt, wegblaſen. Wann es nun ſo zubereitet iſt, bakt man es, aber bey gelinderem Feuer, als anderes und thut es, wenn es gahr iſt, mit dem Meſſer ganz warm hinweg.

Zukerbrod, unter den Wein. Man nimmt acht Loth Stärkmehl, eben ſo viel weiß Nürnberger Weizenmehl, ein halb Pfund Zuker, acht Eyerdotter, die jedoch nicht zu gelb ſeyn müſſen. Dieſe ſchlägt man bey einer Stunde wohl zu Schaum, gieſt ein paar Löffel voll Roſenwaſſer darunter, und rührt es mit einem Löffel voll Brantewein recht untereinander; denn thut man das Mehl und den Zuker darunter, und knetet es zu einem bequemen Teig. Wenn dieſer ein wenig geſtanden hat, macht man ſich Formen von Papier, gieſt den Teig hinein, und bakt es in einer Pfanne, läßt ſie aber nicht anbrennen und doch wohl ausbaken.

Zuker Eyer, geſtürzte. Man formirt ein lang Kränzchen, welches inwendig ſo groß und hohl iſt, daß man ein Ey hinein legen kan, von klein gehakten, mit Zuker und Eyweiß angemachten Mandeln auf Oblaten, und bakt ſie hinlänglich. Hierauf wird ein halbes Ey von Marzipanzeug, des inwendig ebenfalls hohl iſt, verfertiget, deſſen hohler Theil mit einem Eißſpiegel beſtrichen, mit allerley feinem Gewürz, als klein geſchnittenem Citronat, Zimmet, Muſcatenblüthen und Cardamomen gewürzt, in einem offenen Oefchen getroknet, denn der innere Theil des bereits gebakenen Mandelkranzes mit Eyweiß beſtrichen, das halbe Ey darauf geſezt, auſſenher mit einem weiſſen Spiegel überzogen, und ſo abgetroknet.

Zukerfiſch, gebakene. Man macht aus einen halben Pfund abgetrokneten Mandelzeug Fiſche, troknet ſie, malt ſie mit einer Farbe von einem Löffel voll Zimmet, ein wenig Safran, einem Löffel voll armeniſchen Bolus, ein wenig Waſſer und einem Löffel voll Gummi, und troknet ſie: alsdenn malt man ſie noch einmal über und über mit einen Löffel voll Waſſer, einen Löffel voll Gummi und zwei Tropfen armeniſchen Bolus, das man zuvor alles zuſammen wohl untereinander gerührt hat.

Zuker, gebakenes, gutes. Man macht von einen halben Pfund Mandeln, ein halb Pfund Zuker, ein Ey, eingemachten Citronen- und Pomeranzenſchalen, Zimmet, Muſcatenblüthen, Cardamomen, Citronat, nebſt zwölf Loth geriebnen Pfeffer- (Leb-) kuchen einen Teig, der ſich welgern läßt. Iſt er noch zu feſt, ſo ſchlägt man mehr Eyer daran, richt ihn auf Oblaten, Blumen, Herzchen, Laubwerk, u. ſ. w. und macht, wenn er gebaken und kalt iſt, ein Zimmet Eiß darauf.

Zukerhippen. Man nimmt feinen Zuker, und Tragant, oder Stärkmehl, weicht den Tragant in Roſenwaſſer, läßt es Tropfenweiß in den Mörſel fallen, worinn der Zuker iſt, bis alles naß iſt, und ſtoßt indeſſen immerfort; nimmt ein klein Wellhölzchen, legt es auf ein Papier zu einem warmen Ofen, formirt die Hippen und wikelt ſie darüber. Sollen ſie braun ſeyn, ſo nimmt man viel Zuker und Zimmet.

Zukerkörner von Apricoſen. Man weicht etwas Gummi, Tragant vier und zwanzig Stunden in Waſſer ein, und thut, wenn es geſchmolzen iſt, das Dikſte davon, nebſt apricoſer Marmelade und geſtoßnem Zuker in einen Mörſel und reibt es zuſammen, biß ein Teig daraus wird, der ſich bearbeiten läßt. Hernach thut man ihn auf einen mit Zuker beſtreuten Bogen Papier, ſtreut auch Zuker oben drauf, und treibt den Teig mit einem runden Holz ganz langſam auseinander, daß er endlich durchaus ſo dünn, als der Rand eines Thalers wird, worauf man ihn in kleine Stükchen ſchneidet und rund wie Erbſen macht. Man kan auch Herzchen oder andere Sachen daraus machen, und auf dem Ofen troknen.

Zukerkörner von Chocolade. Man läßt etwas Gummi Tragant in wenig Waſſer auf; wenn er geſchmolzen, und recht dik iſt, wird das Waſſer ſtark durch eine Leinwand gedrükt, damit nichts davon zurükbleibe. Hernach ſtoßt man ihn mit zartgeſtoßner Chocalade und feinen Zuker in einem Mörſel, biß ein Teig daraus wird, den man kneten kan. Dieſen legt man auf einen mit rein geſtoßnem Zuker beſtreuten Tiſch, und treibt ihn mit einem runden Holz ſo weit auseinander, bis er die Dike eines Thalers bekommt. Hernach ſchneidet man ihn in kleine Stükchen, welche rund wie eine Erbſe gemacht und auf dem Ofen abgetroknet werden. Wenn ſie troken ſind, ſo werden ſie mit Zuker überzogen.

Zukerkörner von Citronen. Man weicht klein geſchnittene Citronenſchaalen über Nacht in Waſſer ein, und kocht ſie, bis ſie ſich weich drüken laſſen. Hierauf wirft man ſie in friſch Waſſer,

läßt

läßt es ablaufen, und thut ſie in fadenmäßig geſottenen Zuker, worinn ſie fünf bis ſechsmal aufſieden müſſen. Hernach nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie im Zuker kalt, und ſo fort auf dem Ofen troken werden. Sobald ſie recht ausgetroknet ſind, wirft man ſie in nach groſſer Fadenart geſottenen, und mit etwas in Waſſer aufgelößtem arabiſchen Gummi vermiſchten Zuker. Das Gefäß wird über einem kleinen Feuer immer geſchwenkt, biß der mit Gummi vermiſchte Zuker ſich an die kleingeſchnittene Citronenſchaalen angehängt hat. So bald dieſer recht troken iſt, thut man von eben dem Zuker noch mehr hinein, damit ſie noch einen Ueberzug bekommen. Das Gefäß bewegt man beſtändig bey den Henkeln; iſt dieſer nun auch troken, ſo thut man noch fünf bis ſechsmal nach Fadenart geſottenen aber nicht wie die vorigen male mit Gummi vermiſchten Zuker dazu. Wenn die Schaalenſtükchen genugſam mit Zuker überzogen ſind, ſo ſchüttelt man ſie etwas heftig, doch ohne daß ſie herumſpringen, damit ſie glatt werden, und denn troknet man ſie auf dem Ofen.

Zukerkörner von Haſelnüßen oder Mandeln. Man brüht Haſelnüße oder Mandeln, daß die Häute abgehen, und troknet ſie auf dem Ofen. Machen ſie ein Pfund aus, ſo ſezt man ſie in einem groſſen Gefäß mit zwei Henkeln über das Feuer, und ſchwenkt ſie ſtets, bis ſie recht troken ſind. Hierauf thut man nach und nach ein wenig mit Gummi vermiſchten Zuker dazu, der ſo bereitet wird: Man läßt arabiſchen Gummi in Waſſer zerſchmelzen, drükt es durch ein Tuch, und mengt ſo viel nach Fadenart geſottenen Zuker darunter, als das Waſſer wiegt. Dieſen Zuker gießt man gleich auf die über einem gelinden Feuer ſtehende Haſelnüße oder Mandeln, und bewegt ſie immer, biß er ſich völlig daran angehängt hat. So bald ſie anfangen, troken zu werden, gieſſe man von eben dem Zuker mehr dazu, bis es genug zu ſeyn ſcheint. Hernach fährt man mit andern nach Fadenart geſottenen, aber nicht mit Gummi vermiſchten Zuker fort, von welchem man ungefehr zehn bis zwölfmal dazu gießt. Wenn der lezter Ueberzug recht troken iſt, nimmt man die Nüſſe oder Mandeln heraus, reinigt das Gefäß, und macht es troken. Denn ſchüttet man die Nüſſe wieder hinein, und gießt nochmal, nach Fadenart geſottenen Zuker dazu, damit ſie glatt werden. Gegen des Ende ſchwenkt man ſie ſtark, doch ſo, daß ſie nicht ſpringen, und troknet ſie auf den Ofen.

Zuker-

Bayerische Staatsbibliothek

Zukerkörner von Piſtacien. Man macht ſie wie die oben beſchriebene.

Zukerkörner mit kleinem Zuker. Man troknet Selleriesaamen auf dem Ofen, und ſtößt ihn, hernach ſiebt man ihn, und ſezt ihn in einem Topf mit zweyen Henkeln mit nach Fadenart geſottenen Zuker über das Feuer, den Zuker ſchüttet man auf verſchiedenemale hinein, wie ſchon bey andern Zukerkörnern geſagt, bis er ſich ſtark genug angehängt hat. Endlich färbt man ſie, wie gewöhnlich, und hebt ſie an einem troknen Ort auf.

Zukerpläzgen. Man nimmt ſechs bis acht Eyer und von vieren die Dotter, reibt ſie wohl, thut ein Pfund geſtoßnen Zuker unter ein halb Pfund ſchön Waizenmehl, rührt es wohl untereinander und bakt es.

Zukerpläzgen, anders. Man ſiedet ein halb Pfund Zuker nach großer Federart und ſtößts hernach mit einem halben Pfund von dem feinſten Mehl, einem Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer und zweyen Eyern in einem Mörſel, daß ein Teig daraus wird. Dieſen legt man auf einen mit Mehl und Zuker beſtreuten Tiſch, und macht Stükchen einer Olive groß daraus, macht ſie mit etwas Mehl, worunter ein drittel Zuker iſt, in den Händen rund, drükt ſie ein wenig breit, und ſezt ſie nach der Reihe auf Kupferbleche, auf denen man ſie in einem gelind geheizten Ofen bakt.

Zukerpläzgen von Citronen. Man ſiedet ein halb Pfund Zuker nach groſſer Federart, nimmts vom Feuer, ſchüttet ein halb Pfund Mehl hinein, welches man mit einem Rührlöffel wohl einrührt, daß keine Klumpen darinn bleiben. Hiezu kommt noch das Weiſſe von drei Eyern und die geriebene Schaale von einer halben Citrone. Alles diß mengt man mit dem Rührlöffel wohl untereinander legt den daraus gewordenen Teig auf einen Tiſch und beſtreut ihn ſowohl oben als unten mit Mehl. Aus kleinen Stükchen dieſes Teigs, macht man Zukerpläzgen in allerhand Figuren, z. E. Mandeln, Nüſſe, ꝛc. welche man auf Kupferblechen in einem mäßig geheizten Offen bakt, und wenn ſie eine ſchöne hellbraune Farbe haben, herausnimmt, und auf den Ofen ſezt, bis man ſie auftragen will.

Zukerpläzgen, andere; Ungefähr ein halb Nöſſel voll Mehl ſchüttet man auf einen Tiſch, macht in die Mitte des Mehls eine Tiefen, und ſchüttet zwei Löffel voll Marmelade, von welcher Gattung man will, nebſt zart geſtoßnem Zuker, ſo groß als ein Ey, und das Weiße von drei Eyern darein. Diß knetet man zu einem Teig; iſt er zu feſt, ſo hilft man mit einem Eyweiß. Dann treibt man ihm mit dem Mandelholz breit, und ſchneidet Streifen daraus, die ſo lang ſind, daß man ſie flechten kan. Hernach bakt man ſie auf Kupferblechen auf einem gelinden Ofen, und nimmt ſie, wenn ſie blaßbraun ſind, wieder heraus.

Zukerpläzgen von bittern Mandeln. Man brüht einen Vierling bittere und einen halben Vierling ſüſſe Mandeln ab, daß die Haut abgeht, ſtößt ſie ſehr zart, und ſchüttet je und je einen halben Löffel voll rein geſtoßnen Zuker dazu. Hierauf mengt man in einer Schüſſel das Weiße von vier Eyern darunter, ſchüttet dreiviertel Pfund zartgeſiebten feinen Zuker davon, rührt eine viertel Stunde mit einem Rührlöffel darinn, und ſezt die Zukerpläzgen vermittelſt zwei Meſſer, lang oder rund, in der Dike eines Knopfs auf weiß Papier. Dann bakt man ſie in einem gelinden Ofen, und thut ſie, wenn ſie kalt ſind, vom Papier.

Zukerpläzgen, ſpaniſche. Man nimmt zwei Loth Kraftmehl, eben ſoviel gut Weizenmehl, und acht Loth zartgeſtoſſenen Zuker, ſchlägt zwei Eyer mit Roſenwaſſer recht klein rührt ſie unter obiges, und macht einen gelinden Teig davon; dieſen läßt man durch einen Trichter auf ein mit Butter beſtrichen Papier flieſſen, und bakt ihn gelb.

Zukerſchnee. Man läßt 1 Pfund Zuker in genugſamen Roſenwaſſer zerſchmelzen, ſiedet ihn bis er ſchäumt, ſezt ihn wieder ans Feuer kocht ihn ſtark, bis ein Tropfen davon, wenn man ihn auf einen kalten Stein fallen läßt, knakt und wie ein Glas zerſpringt: hebt hierauf den Keſſel vom Feuer, gießt das Weiſſe von drei bis vier Eyern, welches zuvor mit einem

Löf-

Löffel voll Roſenwaſſer lang und wohl geſchlagen worden, hinein, und rührt den Zuker mit einem Spatel behend um, daß er ſteigt. Dann ſchüttet man dieſen Schnee in eine groſſe papierne, innwendig mit Zuker beſtreute Capſel, daß er in die Höhe ſteigt, und ſo weiß und loker wie Schnee wird. Wenn er noch warm iſt, ſchneidet man ihn in Stüke, und hebt ihn an einen warmen Ort auf.

Zukerſchnitte. Man klopft ſechs Eyer wohl untereinander, rührt ein halb Pfund zart geſtoſſenen Zuker, eben ſo viel fein Mehl, auch ein wenig Roſenwaſſer darunter, ſchmiert eine vierekigte Form mit Butter aus, thut den Teig drein, und läßt ihn baken. Nach dem Baken ſezt man es in einem Keller, läßt eine Nacht darinn ſtehen, ſchneidets in Schnitten, und läßt es im Ofen wider aufwärmen.

Zukerſchnittgen. Man klopft ſechs Eyer wohl untereinander, rührt ein halb Pfund zart geſtoßnen Zuker, eben ſo viel fein Mehl, und ein wenig Roſenwaſſer unter die Eyer. Nach dieſem ſtreicht man eine vierekigte Form mit Butter aus, thut den Teig darein, bakt ihn, und vefährt, wie eben geſagt.

Zukerſpiegel oder Zuker Eiß. Man klopft das Weiße von zwei friſch gelegten Eyern in einem Töpfgen wohl, ſchüttet ſechs Löffel voll des feinſten, zartgeſtoßnen, geriebnen und ausgebeutelten Zukers in ein Schälchen, rührt das Eyweiß nach und nach in den Zuker, damit es glänzend und glatt werde, auch anfange dik zu werden, und nicht mehr laufe. Sollte er gar zu dik werden, ſo gießt man ein wenig Roſenwaſſer daran, rührt ihn immer wohl untereinander, beeißt damit das Zukerwerk, und troknet es vor dem Ofen.

Zukerſpulen. Man reibt ein halb Pfund fein geſchälte Mandeln mit Roſenwaſſer ab, rührt ſechs Loth Zuker darunter, würzt es mit Zimet, Muſcatenblüthen und Cardomomen, zerklopft das Weiße von einem Ey wohl, ſchüttet es daran, und vermiſcht es wohl, ſchneidet eine Oblate in Form einer Spule, ſtreicht dieſen Teig darauf bakt ihn auf einem Blech im Ofen bey ſchneller Hize gelb, beeißt und vergoldets.

Zukertorte. Man ſchlägt zwölf Eyer eine Stunde ganz klein und rührt ein Pfund Zuker, ein Pfund Reismehl, klein geſchnittene Citronenſchaalen und ein wenig Anis dazu, hernach ſchüttet man ein wenig Roſen- und Zimmetwaſſer daran, und rührt alles wohl untereinander. Dann beſtreicht man eine Tortenpfanne mit zerlaſſener Butter, thut den Teig darein, bakts im Ofen und ſtreut alsdann Zuker darauf.

Zukerwerk, aufgelaufenes. Man weicht ein Loth feinen weißen Tragant in drey Loth Roſenwaſſer über Nacht ein, preßt es durch ein Tuch, thut es mit einem halben Eyweis in einen Mörſel, und arbeitet es eine halbe Stunde lang mit feinem durchgeſiebten Zuker zu einem rechten Teig durch, nach dieſem arbeitet man den Teig wieder mit feinem Zucker durch, bis er zum Wälgern tüchtig iſt, drukt ihn in kleine Formen und bakt ihn in einer Tortenpfanne mit nicht zu ſtarkem Feuer unten und oben. Unten ſtreut man Stärkmehl in die Tortenpfanne.

Zukerwerk, flaches, braungebaken. Der flache, braungebakene Marzipan wird eben ſo gemacht, wie der abgetroknete. Man pflegt nämlich dergleichen Teig auszuwälgern, die Mödel mit Mehl einzuſtäuben, den Teig feſt darein zu drüken, ihn ſodann heraus zu nehmen, auszuſchneiden, ein wenig troken werden zu laſſen, hierauf den Marzipan mit unterlegtem Papier auf ein Blech zu thun, ihn lichtgelb im Ofen zu baken, und darnach zu vergolden.

Zukerwerk von Chocolade. Man legt gute Chocolade, wenn ſie zu troken iſt, auf den Ofen, daß ſie weich wird, und thut ein wenig gut Baumöl dazu, daß man ſie mit dem Löffel deſto beſſer durcharbeiten kan. Von dieſem macht man in den Händen kleine runde Stükchen, wie Nüſſe, und legt ſie, einen ſtarken Daumen weit von einander auf einen Bogen Papier. Wenn das Papier voll iſt, nimmt man es an den Eken und ſchüttelt ſie glatt, daß ſie ſich ſelbſt mit Zuker überziehen. Dieſen Ueberzug giebt man ihnen mit weißen kleinem Zuker, beſtekt ſie alle mit Zimmet und troknet ſie auf dem Ofen.

Zukerwerk, kleines, von Citronen. Man weicht zwey Quintchen Gummitragant und die dünne Schaale von einer ganzen Citrone in ein Glas Waſſer ein, bis der Gummi zerſchmolzen iſt. Hernach drükt man es zuſammen durch ein Stük Leinwand, und das heraus gebrachte Waſſer gießt man nebſt dem Saft von der Citrone in einen Mörſel, thut nach und nach ein Pfund geriebnen Zuker, hinein, und ſtößts, bis ein diker Teig daraus wird. Aus dieſem macht man klein Zukerwerk in allerhand Figuren.

Zukerwerk, kleines, von Negelein. Man machts mit dem Gummi, wie kurz vorher geſagt: Zu dieſem Gummiwaſſer thut man in dem Mörſel zwölf rein geſtoſſene und geſiebte Negelein, und indem man beydes mit einander ſtößt, ſchüttet man nach und nach ungefehr ein Pfund reinen Zuker dazu, bis es ein zu verarbeitender Teig iſt, daraus formirt man allerhand Figuren, und troknet ſie auf dem Ofen.

Zukerwerkl, kleines, von Safran. Wie der Tragant, wie eben geſagt, behandelt. Dieß Waſſer ſtößt man mit einer Unze geſtoßnem und geſiebten Safran, und wirft während der Zeit etwa ein Pfund rein geſiebten Zuker dazu, bis ein Teig daraus wird, aus dem man allerley Figuren macht, u. ſ. w.

Zukerwerk, kleines, ſcharlachfärbiges. Abermal mit dem Tragant verfahren, wie gelehret. Dies Waſſer wird nun mit zwey Löffeln eingemachten Saft von rothen Berberisbeeren geſtoſſen und nach und nach ein Pfund rein geſiebten Zuker darein geſchüttet, bis ein rechter Teig daraus wird, aus dem man abermal allerhand Figuren macht, u. ſ. w. Iſt ſolcher Saft nicht zu haben, ſo nimmt man Cochenillewaſſer dazu.

Zwiebak. Man nimmt ein Meßgen gut Mehl, läßt es warm werden, thut etwas Bierhefe darauf, vermiſcht es mit ſüſſer Milch, und macht es zu einem Teig, wovon man lange Stengel macht, ſie mit dem Meſſer klein ſchneidet, mit Anis und Fenchel beſtreut, mit Zukerwaſſer beſtreicht, in einer Tortenpfanne bakt, und über Nacht ſtehen läßt.

Zwiebak, beſſerer. Man nimmt zu ein Pfund Zuker zehn Eyer, thut das weiße davon, und ſo viel Mehl dazu, als zu einem rechten Teig gehört, miſcht ein wenig gröblicht geſtoßnen Fenchel darunter, ſchneidet es in Stüken und bakt es zweymal.

Zwiebak, anderer. Man nimmt Zuker und Mandeln, jedes ein Pfund, neun Eyer, eine Maas Milch, eine Nöſſel Hefen, Zimmet, Cardamomen und länglicht geſchnittene Citronenſchaalen oder Citronat, thut ſoviel Mehl, als zu einem Teig nöthig iſt, dazu, macht einen nicht allzufeſten Teig, läßt ihn aufgehen, macht Zwiebak daraus, legt ihn auf Papier oder Blech und bakt ihn.

Zwiebakbrod. Man rührt achtzehn Eyer nebſt acht Dottern eine viertel Stunde in einem Topf, ſchüttet ein Pfund geſiebten Zuker darein, und rührts wieder eine Stunde, thut ein halb Pfund Stärkmehl, und ein viertel Pfund länglicht geſchnittene Mandeln dazu, rührt es zu einer diken Maſſe untereinander, beſtreicht die dazu gehörigen Geſchirre mit Butter, ſchüttet ſie halb voll an, bakt das Brod in gelinder Hize, läßt es erkalten, ſchneidet es, wie gewöhnlich, und bräunt es auf dem Roſt.

Zwiebak, Carlsbader. Man ſchlägt vier Eyer auf vier Loth Zuker, thut es in ein Töpfchen, ſchüttet drey Loth geſtoſſene Mandeln, etwas Negelein und geſchnittene Citronenſchaalen, auch vier Loth Mehl dazu, macht Formen von Papier einer Hand breit, und ſo lang, als das Bachbret iſt, thut den Teig hinein, macht ſie aber nur halb voll, und ſezt ſie aufs Blech zum Baken. Iſt es braun genug und über das Papier geſtiegen, ſo ſchneidet man Scheibchen, legt ſie dik aufs Blech, läßt es in der Bakröhre hart werden, und nimmt es wieder heraus.

Zwiebak, Italiäniſcher. Man weicht feinen durchgeſiebten Zuker mit Gummi und Tragant in Roſenwaſſer ein, ſtößts in einem Mörſel nebſt ein wenig Eyweiß wohl, und knetets mit ein wenig Anis durch. Dann formirt man Ballen ſo groß als Aepfel davon, beſchneidet ſie wie Semmeln, und bakt ſie auf Paſtetenſchüſſeln. Wenn ſie in die Höhe ſteigen, nimmt man ſie heraus und läßt ſie erkalten.

Zwiebaklebzeltlein. Man zertreibt zart geſtoßne Mandeln mit Honig, der mit Roſenwaſſer geläutert worden und recht kalt iſt, dik: dann knetet man ſchwarz Mehl darein zu einem feſten Teig, thut Zimmet, Muſcatennuß und Jngber nach Belieben dazu, füllt den Teig in die Mödel, und bakt ihn.

Zwiebeln auf italiäniſch. Sie werden geviertelt, im Waſſer blanchirt, mit Butter, Pfeffer und Salz in der Caſſerole gedämpft, und mit zerſtückten Lammsbrüſten und Bouillion, endlich mit Eyern, die man mit Parmeſankäß, Peterſilien, Baſilikum, ſüßen Schmetten und Salz vermiſcht, gekocht. Man kan nach Belieben noch beſonders einen geriebenen Käß geben.

Zwiebelbrühe über gebratenes. Wann der Braten zu tropfen anfängt, ſo nimmt man die untergeſezte Bratpfanne weg, und ſezt eine andere unter: in dieſe legt man friſche Lorbeerblätter und Citronenſchaalen, und ſchüttet ein paar Löffel voll Brühe aus der weggenommenen Bratpfanne nebſt zwey bis drey geſchälten kleinen Zwiebeln dazu. Soll die Brühe ſäuerlich ſeyn, ſo nimmt man Citroneneßig, oder drükt den Saft von friſchen Citronen darein, legt das Gebratene in die Schüſſel und gießt die Brühe darüber.

Zwiebelbrühe über einen Lendenbraten. Man hakt große Zwiebeln klein, und röſtet ſie mit geriebnem Roggenbrod im Schmalz, hakt einen ſäuerlichten Apfel, röſtet ihn aber nicht, läßt alles zuſammen in etwas Wein oder Fleiſchbrühe, welche zuvor gezukert und gewürzt worden, ſieden, ſchüttet Eßig daran, und gießt dann dieſe Brühe über den Braten.

Zwiebelbrühe über einen Hammelſchlegel. Man röſtet klein gehakte Zwiebeln mit ein wenig Mehl im Schmalz lichtbraun, ſeigt das Schmalz davon, gießt Fleiſchbrühe und Eßig daran, ſtreut gut Gewürz darein, ſchüttet von dem trüben aus der Bratpfanne dazu, und richtet ſie über den Schlegel an.

Zwiebelbrühe, polniſche, über Rindsbraten. Man ſiedet zwey bis drey große Zwiebeln, hakt ſie klein und röſtet ſie ziemlich wohl im Schmalz braun, ſeigt das Fette davon ab, ſchüttet Fleiſchbrühe und ein wenig Eßig, auch etwas Wein daran, zukert und würzt es nach Belieben.

Zwiebelpaſtete. Man nimmt zu der Fülle ein Stük von einer Rind- oder Kalbfleiſchſcheibe, ein Stük rohes und aufgewälltes Rindsfett nebſt viel kleinen Zwiebeln und etwas Peterſilie, hakt alles zuſammen, würzts mit feinen Gewürzen, thut ein wenig Rindsmark, einige gehakte Trüffeln und Champignons, auch in Jus eingeweichte Semmelkrumen dazu, und macht, wenn die Fülle fertig iſt, zwey Paſtetenböden von feinem Teig, den obern dünn, den untern ſtark, macht die Paſtete drey bis vier Finger hoch auf Papier, thut die Fülle, die man vorher würzen muß, hinein, bedekt ſie mit Spekſtreifen und Citronenſcheiben, macht einen dünnen Paſtetenboden drüber, ſezt ſie in den Ofen, ſchneidet ſie, wenn ſie gahr iſt, auf, ſchüttet ein klein Coulis hinein und richtet ſie warm an.

Zwiebelkuchen. Man macht einen Kuchen von Butterteig, ſchneidet Zwiebeln länglicht und dünn, dämpft ſie in einem guten Stük Butter in der Pfanne, thut ſie in eine Schüſſel, rührt vier bis ſechs Eyer dran, auch ungefähr drey bis vier Löffel voll ſauren Rahm, gießts mit etwas Salz auf den Kuchen, belegts mit würflicht geſchnittenem Spek, ſtreut Kümmel darauf und bakt ihn im Ofen.

Zwiebelſalat. Man ſiedet große weiße Zwiebeln im Waſſer, thut ſie, wenn ſie weich ſind, auseinander, ſchneidet dünne Schnitten der Länge nach, und machts mit Salz, Oel und Eßig, auch Zuker, an.

Zwiebelſuppe. Man ſchneidet viele Zwiebeln ſcheibenweis, dämpft ſie mit Wurzelwerk in Butter recht langſam gelb, ſchneidet Semmelſchnitten darein, gießt Fleiſchbrühe daran, läßts noch eine Stunde ſieden, ſchlägts durch und richtets über die Schnitten an, ſtreut auch Muſcatenblüthen und Schnittlauch darauf. Man kann auch gebaken Brod darein thun.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Vollständiges Koch- Back- und Konfiturenlexikon, oder alphabetischer Auszug aus dem besten inn- und ausländischen Koch- Back- und Konfiturenbü chern, in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten- und Zuckerbäcker [et]c. auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft

Ulm 1786

Oecon. 1003
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296502-8
VD18 1021285